DIERBACH

FLORA APICIANA

Flora Apiciana.

Ein Beitrag

zur näheren Kenntnifs

der

Nahrungsmittel der alten Römer;

mit besonderer Rücksicht auf die Bücher des

CAELIUS APICIUS

de Opsoniis et Condimentis sive Arte Coquinaria.

Von

Dr. JOHANN HEINRICH DIERBACH,

ausserordentlichem Professor der Medizin in Heidelberg; mehrerer gelehrten Gesellschaften Mitgliede.

Heidelberg und Leipzig.

Neue akademische Buchhandlung von Karl Groos.

1 8 3 1.

Vorwort.

Fast alle Schriften, die uns die Römerhinterliefsen, sind von den Freunden der Alterthumskunde genau untersucht, wiederholt aufgelegt und mit den fleifsigsten Erläuterungen versehen, dem Publikum übergeben worden. Nur die Bücher des Caelius Apicius, die doch die einzigen von den zahlreichen ähnlicher sind, welche bis auf unsere Zeiten kamen, hatten sich dieser Aufmerksamkeit weniger zu erfreuen, wie denn selbst die neueste Bernhold'sche Ausgabe, zu dem was die ältesten Commentatoren lieferten, wenig oder gar nichts zusetzte.

Viel ist dagegen in neueren Zeiten, von mehreren, zumal deutschen Botanikern für die nähere Kenntnifs der Pflanzen der Alten geschehen, wodurch es nur allein möglich geworden ist, einen wesentlichen Theil in den Büchern des Apicius richtiger zu verstehen, wodurch zugleich auch zahlreiche Stellen in den Werken der Alten, die sich auf ihre Speisen und Tischgewohnheiten beziehen, ihre volle Deutlichkeit erhalten, denn gerade sie sind es, die die Philologen, denen die Naturgeschichte fremd ist, mit eilendem Schritte zu übergehen pflegen.

Das was hier geliefert wird, soll jedoch nur als ein Versuch gelten, denn wer nur immer mit dergleichen Materien sich länger beschäftigt hat,

dem wird es bald klar geworden seyn, welche Menge von Schwierigkeiten sich vorfinden, wie schwer sie zu beseitigen sind, und wie viel Dunkel bei allem angewandten Fleifse noch immer übrig bleibt. Wenn die Gründe für die Bestimmungen jeder Pflanze alle hätten ausführlich angegeben werden sollen, so würde die kleine Schrift zu einem Folianten angewachsen seyn, defshalb möge hier nur die einzige Bemerkung stehen, dafs oft sehr mühsame und langwierige Untersuchungen nöthig waren, um über diese oder jene Species einen Entschlufs fassen zu können, und dafs nur auf sie gestützt die Namen der Gewächse niedergeschrieben wurden.

Sollten Kritiker den gewählten Titel tadelnswerth finden, so mögen sie nicht vergessen, dafs ihr Tadel mich nicht allein, sondern auch einige sehr geschätzte Gelehrte treffen würde; so schrieben Tenore in Neapel und Fee in Paris eine *Flora Virgiliana*, was der alte berühmte Retzius schon lange vorher auch gethan hatte; Paulet in Paris eine *Flora Hippocratica;* Lyngbye in Kopenhagen eine *Flora biblica;* vieler anderer Versuche nicht zu gedenken.

Auch die Getreide-Arten, welche die Römer kannten, sollten anfangs in diese kleine Schrift mit aufgenommen werden, da aber Apicius ihrer nicht namentlich gedenkt, so schien es weniger passend zu seyn; die über die Cerealien der Alten bereits gesammelten Bemerkungen können daher in einem besondern Aufsatze irgend einer Zeitschrift mitgetheilt werden.

I n h a l t.

ERSTER ABSCHNITT.

Obstarten, Kürbisse und andere efsbare Früchte und Saamen.

ZWEITER ABSCHNITT.

Zwiebelgewächse.

DRITTER ABSCHNITT.

Schwämme oder Pilze.

VIERTER ABSCHNITT.

Efsbare Wurzeln, Gemüse-Arten, Spargeln u. s. w.

FÜNFTER ABSCHNITT.

Hülsen-Früchte.

SECHSTER ABSCHNITT.

Einheimische Gewürzpflanzen.

A. Aromatische Labiaten.

B. Aromatische Dolden.

C. Aromatische Wurzeln, Blätter, Blumen, Früchte Saamen.

SIEBENTER ABSCHNITT.

Gewürze aus Asien und Afrika.

ERSTER ABSCHNITT.

Obstarten, Kürbisse und andere eſsbare Früchte und Saamen.

§. 1.

Mandeln.

Die Geschichte dieser allbekannten und schmackhaften Frucht reicht bis in das höchste Alterthum hinauf, wie denn schon wiederholt ihrer in den mosaischen Büchern Erwähnung geschieht. Die Griechen scheinen sie aus Aegypten erhalten zu haben, sie cultivirten sie sorgfältig, was besonders daraus erhellt, daſs bereits Athenaeus mehrerer Varietäten derselben erwähnt und sie nach den Angaben des Seleucus beschreibt. Die Mandeln aus Naxos und Cypern waren im Alterthume die geschätztesten und berühmtesten. Von den Griechen erhielten sie die Römer und Cato nannte sie deſshalb die griechischen Nüsse *(Nuces graecae).*

Es ist eine auch bei uns äuſserst gewöhnliche Sache die Mandeln, nachdem sie vorher in warmem Wasser abgebrüht und geschält worden sind, mancherlei Speisen zuzusetzen. Columella redet von einer Käseart, der man Mandeln beizumischen pflegte: Apicius lehrt, aus ihnen mit Traubensaft eine Sauce zuzubereiten, die nicht übel gewesen sein mag. Zum Nachtische wurden sie geröstet vorgesetzt, wie schon Athenaeus erwähnt: sie sollen dadurch schmackhafter werden. Gebratene Gänse und andere eſsbare Vögel soll man nach der Angabe des Apicius in einer Sauce zubereiten, welche geröstete Mandeln mit verschiedenen Ge-

würzen, Wein, Essig, Oehl u. s. w. enthielt. Diese Gebrauchsart erwähnt auch Bruyerinus Campegius *(de re cibaria p.* 630.) nach ihm pafst jene Mischung, die Alba *esca* hiefs, zumal bei der Zubereitung der Hühner, Kapaunen u. s. w.

Unter den zahlreichen Zubereitungen, die aus den Mandeln bekannt geworden sind, mögen nur noch die *Panes Marcii* eine Stelle finden, eine Art Mandelbrod, die wohl ein gewisser Marcus erfunden haben mag, daher sie auch *Marcii* und *Marcipanes* hiefsen. Sie waren nicht nur eine Leckerei für Gesunde, sondern wurden auch Kranken zumal ausgezehrten, hectischen, schwindsüchtigen Personen gegeben. Diefs mag vielleicht Aufschlufs über die noch bei uns in dem Munde des Volkes vorkommende Redensart geben, nach welcher übermäfsig empfindliche sich allzu zärtlich anstellende Menschen sich es bisweilen müssen gefallen lassen zu hören, sie seien von Marcipan.

§. 2.

Pfirsiche.

Auch diese lieblichen und sehr geschätzten Früchte waren schon in sehr alten Zeiten bekannt, aber die Geschichte ihres Herkommens, Culturart und Verbreitung ist noch nicht so vollständig bearbeitet, dafs man sie als beendet ansehen könnte, wozu besonders der Umstand beitrug, dafs durch ähnliche Namen irre geführt einige ganz verschiedene Früchte von manchen Schriftstellern verwechselt wurden. Zu den Zeiten des Plinius waren in Rom die Pfirschen noch nicht sehr lange bekannt und bedeutend theuer, sie scheinen früher in den Rheingegenden verbreitet worden zu sein, als selbst in manchen Provinzen Frankreichs; denn erst im sechszehnten Jahrhundert wurden sie in Paris häufiger gezogen und es wird deshalb ein Garten des Dionysius Coroneus gerühmt. —

Man unterscheidet jetzt nach Decandolle zwei Arten von Pfirsichen, nemlich *Persica vulgaris* mit wolligen und *Persica laevis* mit glattschaligen Früchten. Beide zerfallen

wieder in die Varietäten mit anhängendem *(carne nucleo adhaerente)* und mit losem Fleische *(carne a nucleo secedente)* die ersten werden im Deutschen Härtlinge, Lederpfirsiche und von den Franzosen *Pavie* genannt; es giebt davon wieder eine Menge Spielarten, die die Pomologen mit eigenen Namen belegen. Nur diese Pfirsiche mit härterem Fleische *(Persica duracina)* erwähnt Apicius und giebt eine Methode an sie aufzubewahren; man soll sie nemlich über Nacht in Salzwasser legen, am folgenden Morgen sorgfältig abwaschen und in einem Gefäfse worin sich Salz, Essig und Saturei befindet, hinstellen. Sollten sie gekocht gegessen werden, so wählt man ebenfalls die härteren Pfirsiche aus, schneidet sie in Stücke, setzt etwas Oel zu und trägt sie mit römischem Kümmel gewürzt auf (Apic. L. IV. p. 29. Edit. Bernhold.)

Galen und andere alte Aerzte hielten die Pfirsiche für keine gesunde Speise, und besonders sind sie ihrer Meinung nach zum Nachtische genossen schädlich, daher sie im Anfange der Mahlzeit vorzusetzen seien. Bruyerinus hing noch diesem Vorurtheile an; er bemerkt dafs die Reichen und Grofsen diese Frucht geschält und mit Wein genössen, setzt aber hinzu, dafs damit für die Gesundheit nicht viel gewonnen sei.

§. 2.

Kirschen.

Die älteste Geschichte dieses allbekannten Obstes ist keineswegs als vollkommen ausgemittelt anzusehen; denn was insbesondere den *Cerasos* des Theophrast betrifft, so sind die Botaniker nicht einig, ob er auf eine Art Prunus oder Arbutus bezogen werden müsse. Allbekannt ist dagegen, dafs Lucullus nach dem Siege über den Mithridates zuerst die Kirschen nach Rom brachte; doch wird man niemals mit Gewifsheit bestimmen können, welche Art oder Varietät es eigentlich war, die zuerst in Italien gezogen wurde. Zu den Zeiten des Apicius mögen die Kirschen schon ziemlich

verbreitet gewesen sein; er gedenkt ihrer jedoch nur einmal, wo er ihre Aufbewahrung lehrt. Man soll sie nemlich mit den Stielen so in Honig legen, dafs keine die andere berührt.

Auch die Kirschen wurden ehedem nicht zum Nachtische aufgestellt, und zwar aus demselben Grunde oder demselben Vorurtheile, das oben bei den Pfirsichen erwähnt wurde.

§. 4.

Pflaumen.

Schon zu den Zeiten des Plinius hatte man in Italien eine grofse Zahl von Pflaumensorten (*ingens postea turba prunorum)* die sich nach den Beschreibungen, welche dieser alte Naturforscher mittheilt ziemlich genau bestimmen lassen. Nur eine Sorte derselben nennt Apicius, nemlich die Pflaumen aus Damascus, die er meistens blos *Damascena* nennt; sie machten unter andern einen Bestandtheil jenes Leckerbissens aus, der Gustum *versatile* hiefs, auch wurden sie zu Saucen an das Wildpret, an Fische u. s. w. verwendet.

Die Damascener Pflaumen hatten einen grofsen Stein und nicht viel Fleisch um denselben herum und konnten nie durch die Sonne in Runzeln getroknet werden. Sie hatten sich zu den Zeiten des Plinius noch nicht ganz an das Klima von Italien gewöhnt, obgleich sie damals schon längst gezogen worden waren.

Die meisten Schriftsteller ziehen diese Damascener Pflaumen auf unsere in Deutschland so gemeinen Zwetschen, *Prunus pyramidalis* Decand. *Flore franc.* 4. *p.* 485, aber gewifs mit Unrecht, denn diese sind im südlichen Europa viel seltner und an manchen Orten ganz unbekannt. Die wahre Damascenerpflaume, *Prunus domestica var. damascena* Decandolle wird von dem Franzosen Damas *musqué* auch *Prune des vacances*, *Prune Monsieur*, *Prune royal* u. s. w. genannt. Es ist ein zärtlicher Baum, der in unserem kälteren Klima nicht recht gedeiht, und nur an geschützten sonnigen warmen

Orten gezogen werden kann. Man kennt die Frucht unter dem Namen Bisam oder Muskateller-Pflaume, sie ist klein und dunkelviolett.

§. 5.

Aprikosen.

Mit Unrecht haben die Alten die Aprikosen für eine Pfirsich-Art angesehen; sie unterscheiden sich wesentlich von diesen und beide gehen durch Cultur nie ineinander über. Apicius gedenkt der Aprikosen unter dem Namen *Duracina primotica pusilla praecoqua* und bezeichnet sie dadurch sehr kenntlich. Es ist dieses jene kleine Aprikosen-Sorte, die auch bei uns vorkömmt und in den Rheingegenden von den Landleuten Malleten genannt wird. Sonst kennt man sie auch unter dem Namen der Früh-Aprikosen; die Frucht ist klein, ihr Fleisch hängt fest am Stein an und der Saamen ist bitter. Die alten deutschen Botaniker, wie Tragus, Valerius Cordus, Conrad Gesner und Tabernaemontanus unterschieden sie genau von der gemeinen Aprikose (*Armeniaca vulgaris*); aber alle Neuere werfen sie mit Unrecht zusammen. Sie scheint mir eine gute Species auszumachen, die ich (Systemat. Uebersicht der um Heidelberg wild wachsenden und cultivirten Pflanzen p. 133.) *Armeniaca duracina* nannte, und die Synonymie erörterte.

Apicius lehrt die Bereitungsart von zweierlei Aprikosengerichten mit Gewürzen, Wein u. s. w. von denen er das eine *Minutal ex praecoquis*, das andere *Gustum de praecoquis* nennt.

§. 6.

Quitten.

Wenn gleich die Schriftsteller über die Etymologie des griechischen und lateinischen Namens der Quitten nicht einig sind, so kommen sie doch darin überein, dafs sie zuerst aus Creta nach Italien gebracht wurden. Wann aber und durch wen dieses geschehen sei, darüber sind keine Nach-

richten vorhanden. Sie waren übrigens schon sehr frühzeitig ein Gegenstand der Cultur, wie einige Stellen der Bibel zu beweisen scheinen, die man auf diese Früchte deutet. Noch jetzt, wie einst die Alten, unterscheidet man die Quitten ihrer Form nach in Apfel- und Birnquitten; letztere sind bei weitem besser und zarter; daher man sich wundern mufs, dafs Apicius nur der *Mala Cydonia* also der Apfel-Quitten gedenkt. —

Mit grofsem Aufwande von Scharfsinn und Belesenheit hat Wallroth (Geschichte des Obstes der Alten p. 103. u. d. f.) zu zeigen sich bemüht, dafs die Quitten die Hesperiden-Aepfel der alten Dichter seien; sie waren nach seinen Untersuchungen der Venus heilig, und sie seien es gemeint, wenn Goldäpfel zum Pfande und Versicherung der gegenseitigen Liebe gebraucht wurden. Athenaeus bemerkte, dafs nebst Myrten, Veilchen und Rosen auch viele Quittenäpfel auf dem Wagen der Liebesgöttin gestreut wurden. Nach Plutarch bestand ein Gesetz des Solon, nach welchem die gewählte Braut, bevor sie Hymens Fest feierte, erst einen Quittenapfel essen mufste, durch welchen Genufs die Lieblichkeit und Süfsigkeit des Kusses und der Liebkosung vorzüglich erhöht werde. Noch eine andere Wirkung schrieb man den Quitten zu, indem Joh. Bapt. Porta (L. 5. Villae C. 12.) sagt: *Mirum est, quod multi referunt, si mulier praegnans cydonia mala esitaverit, illam industrium infantem atque ingeniosum esse parituram.*

Mit Quittenäpfeln, die wohlriechender sind als die Quittenbirnen parfümirten die vornehmsten Römer zu des Plinius Zeiten ihre Audienz-Zimmer und legten dieselben in ihren Schlafgemächern auf die Häupter der Hausgötter. —

Mehr als jetzt gebräuchlich ist dienten ehedem diese Früchte zu mancherlei Speisen, auch Apicius lehrt wie sie aufbewahrt, wie sie gekocht und zu Saucen zugerichtet werden müssen.

§. 7.

Aepfel und Birnen.

Die Cultur dieser allbekannten Früchte reicht bis zu den ältesten Zeiten hinauf und es dürfte unmöglich sein anzugeben, wo und wann man zuerst sich damit beschäftigt habe. Nach Einigen soll Hercules, nach Andern Bacchus der Erfinder und Beförderer der Cultur der Aepfel und anderer Früchte gewesen sein. Creta und der Peloponnes waren ehedem der köstlichen und zahlreichen Birnen wegen berühmt. Die köstlichsten Aepfel lieferte Epirus, zumal die Umgegend der Stadt Apollonia oder Mordia, weshalb sie auch *mala mordica* oder *epirotica* genannt wurden, Philipp von Macedonien und sein Sohn Alexander waren, wie die Geschichtschreiber berichten, grofse Freunde der Aepfel, wovon sie den Beinamen *Φιλομήλους* erhielten. Bei den Römern standen die Mala Matiana in besonderem Ansehen, sie stammten aus einem kleinen Dorfe im Gebirge bei Aquileja. Die Bereitung eines Compot aus solchen Aepfeln *(Minutal Matianum)* lehrt Apicius. Kirschen, Maulbeeren, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen und ähnliche Früchte wurden von den Alten vor der Mahlzeit angeboten, dagegen Nüsse, Kastanien, Mandeln, Pistacien, Mespeln, Speierlinge und besonders Aepfel und Birnen zum Nachtische aufgesetzt wurden, diese letzteren scheint man selten zu gekochten Speisen benützt zu haben. Apicius lehrt die Art der Aufbewahrung und spricht von einer *Patina de pyris*, die aus gekochten Birnen mit Honig, Oehl, Eiern, Gewürzen u. s. w. zubereitet wurde. —

§. 8.

Speierlinge.

Der Baum, welche diese Früchte trägt, *(Sorbus domestica L.)* kommt häufiger in den wärmeren Gegenden von Frankreich und Italien, als in Deutschland vor. Man zieht ihn schon darum selten, weil er ein Alter von 60 Jahren erreichen mufs, um reichliche Früchte zu bringen. Diese

werden nur dann efsbar, wenn man sie gleich den Mespeln eine Zeit lang hat liegen und weich werden lassen. So trägt man sie in Italien jetzt häufig zum Nachtische auf, und das mag auch schon in alten Zeiten der Fall gewesen sein. Die beste Sorte ist jene mit grofser rother Frucht. —

Apicius lehrt die Bereitung einer *Patina de Sorbis,* wozu Gehirn *(cerebella)* Pfeffer, Eier u. s. w. kam und auf eigene Art zugerichtet wurde, die unsern deutschen Küchen jetzt ziemlich fremdartig erscheinen dürfte.

§. 9.

Weintrauben.

Mit vielem Fleifse hat Sickler die älteste Geschichte des Weinstockes bearbeitet und auch mehrere Nachrichten von den damals bekannten Traubensorten mitgetheilt. Wollte man diese Sache in ihrem ganzen Umfange beleuchten, so würde dazu der Fleifs eines ganzen langen Lebens und der Raum eines Folianten erfordert werden.

Wie man die Trauben aufbewahren müsse, damit sie lange grün bleiben, lehrt Apicius; zu mehreren Speisen setzte er, wie noch heut zu Tage geschieht die Rosinen, deren vorzüglichste aus Damascus gebracht wurden. Da er öfter erinnert sie müssen ausgekernt werden, so scheint es als habe man damals die kleinen schwarzen Corinthen *(Vitis vinifera var. apyrena)* nicht gekannt. Auch der Most wurde öfters zu Speisen benützt. War er bis zum dritten Theil eingekocht, so hiefs er *Sapa*, wenn bis zur Hälfte *Defrutum,* wurde nur ein Drittel der Flüssigkeit abgeraucht, so hiefs der Rest *Carenum.* Auch zum Einmachen der Früchte dienten diese eingekochten Mostarten, die auch selbst aus Quitten u. s. w. bereitet wurden.

Um manche Gerichte schmackhaft zu machen wurde von jeher der Wein benutzt, dessen Güte je nach den Ländern und Weinstöcken mannichfaltig ist. Eine sehr lehrreiche Abhandlung über die Weine der Alten schrieb Henderson

und Grane beschäftigte sich mit jenen Sorten, deren bereits Horatius gedenkt. Apicius lehrt auch das Schönen oder Klären des Weines (*Vinum ex atro candidum*) welches durch Eiweifs oder Asche bewirkt wurde. Mit Wein übergofs man auch Myrten, Rosen oder Violen und setzte diese wohlriechende Flüssigkeit gewissen Speisen zu —

§. 10.

Citronen.

So häufig auch jetzt die Citrone ihres Wohlgeruchs und Wohlgeschmacks wegen den Speisen zugesetzt wird, so wenig scheint dies im Alterthum der Fall gewesen zu sein. Apicius gedenkt ihrer nur um die Methode der Aufbewahrung zu lehren.

In den ältesten Zeiten nannte man die Citrone den medischen Apfel, später hiefs er der assyrische Apfel und zuletzt Kitrion, woraus Citrone gemacht worden ist. Zu den Zeiten des Plinius konnte man den Citronenbaum noch nicht in Italien im Freien ziehen, ja er gedieh damals kaum bei der sorgfältigsten Wartung in Kästen, in denen man ihn aus seinem Vaterlande Medien und Persien kommen liefs. Hundert Jahre nach Plinius zu den Zeiten des Palladius, wuchs er schon auf freiem Felde um Neapel und in Sardinien, allein die Frucht war noch nicht so veredelt, dafs sie auch hätte können gegessen werden. Erst abermals hundert Jahre später, zu den Zeiten des Athenaeus war die Citrone efsbar geworden, denn dieser berühmte griechische Schriftsteller sagt ausdrüklich zu den Lebzeiten seines Grofsvaters habe man angefangen die Citronen zu den efsbaren oder Obstfrüchten zu zählen.

§. 11.

Granaten.

In unserem kälteren Deutschland wird der Granatbaum (*Punica Granatum L.*) in Töpfen oder Kübeln, die des Winters unter Dach gebracht werden müssen, nur um der

Schönheit und Eleganz der Blumen willen gezogen; in dem wärmeren Italien aber, wo dieser zierliche Baum unter freiem Himmel gedeiht und seine äpfelartige herrliche Frucht zur Reife bringt, die mit süſsem oder saurem Safte vorkommt, dient diese als ein liebliches Erfrischungsmittel in heiſsen Sommertagen.

Auch die Granatfrüchte scheinen die Römer nicht zu ihren Speisen benützt zu haben, denn Apicius gedenkt ihrer abermals nur, um die Aufbewahrungsart zu lehren.

§. 12.

Oliven.

Auch der Minerva heiliger Baum, die immer grünende *Olea europaea* verlangt zu ihrem Gedeihen einen südlichen Himmel, eine warme Lage und die Nähe des Meeres; nur das Baumöhl, aus den Früchten der Olea gepreſst, kommt zu uns, früherhin wurden aber auch in Deutschland die eingesalzenen Oliven benützt. Diese letzteren *(colymbades)* dienen eher als Gewürz zu den Speisen, denn als Nahrungsmittel, doch aſs man zu Galens Zeiten frische Oliven mit Brod; bei den Römern galten sie für eine geringe und schlechte Nahrung, wie eine Stelle bei Horatius zeigt, indem er seinen dürftigen Unterhalt bezeichnend sagt: *Me pascunt Olivae me Cichoria, vilesque Malvae.*

Apicius läſst grüne oder frische Oliven dem eingemachten Kohle zusetzen. Oliven mit Fischsauce *(ex garo)* pflegte man ehedem auch zum Vortische aufzustellen. Mit frischen Oliven füllte man Vögel, lieſs sie damit braten und nahm sie nachher wieder heraus, wo sie also nur des Geschmacks wegen zugesetzt worden waren. —

Es giebt eine groſse Zahl von Varietäten der Olivenfrucht, wovon viele bereits den Alten bekannt waren, die gröſseren werden vorzugsweise zur Speise, die kleineren zur Oelbereitung benützt. Was beim Auspressen der Früchte zuerst ausflieſst, hieſs die Blume des Oehls *(Olei flos)* und wurde

als Zusatz zu Speisen besonders geschätzt. Um immer frisches Oel zu haben räth Apicius die Oliven einzusalzen, aus denen man dann zu jeder beliebigen Zeit sich das Oel in frischem und gutem Zustande bereiten könne; ein solches hiefs grünes Oel (*Oleum viride*). Das Olivenöl aus der Gegend von Livorno (*oleum liburnicum*) wurde besonders geschätzt, daher auch Apicius eine Methode angiebt es nachzumachen, indem man nemlich spanisches Baumöl mit Lorbeerblättern und andern Gewürzen digerirte.

§. 13.
Kastanien.

Die Griechen kannten viel früher die Kastanien als die Römer. Unter dem Namen der breiten Nüsse kommen sie bereits in den Schriften des Hippocrates und des Xenophon vor. Letzterer erzählt, dafs die Griechen auf dem so berühmten Rückzuge der Zehntausend aus Persien, bei einem Volke am Pontus in den Vorrathskammern eine Menge Nüsse gefunden, die breiter gewesen seien, als die gemeinen und deren Kern keine hölzernen Scheidewände gehabt hätten. Diese Nüsse, wird ferner berichtet, esse jenes Volk häufig mit Getreide gekocht, und die Kinder seien sehr gut genährt, obgleich sie gar keine andere Speise erhielten als die eben bemerkten Nüsse; ein Verhältnifs das man noch auf den heutigen Tag in einigen Gegenden von Spanien finden kann. Oefter werden die Kastanien auch sardische Nüsse genannt, und dafs sie sicher unter diesen Namen verstanden sind, geht aus den Schriften des Athenaeus hervor, wo gesagt wird, dafs die Kastanien auch sardische Eicheln genannt wurden. Bei Theophrast hiefsen sie euböische Nufsbäume; mehrerer anderer Benennungen nicht zu gedenken. — Der Name Kastania kommt vielleicht zuerst bei Nicander vor, und soll sich von einer Stadt Kastanea in Magnesien herschreiben, wo diese Früchte gezogen wurden, die sonst ihres Wohlgeschmacks wegen auch die Eicheln des Jupiter hiefsen. —

Unter dem Namen der griechischen Nüsse redet Cato von ihnen; die Römer afsen sie nicht nur geröstet, sondern liefsen auch, wie Plinius berichtet, Brod daraus backen, das die Weiber bei Festtagen zu essen pflegten. Zum Nachtische pflegte man sie geröstet vorzusetzen. Apicius lehrt die Bereitung eines Kastanien-Gerichtes, das er *Lenticula de castaneis* nennt. Die Kastanien wurden mit etwas Natron abgekocht, dann Essig, Oel, Honig, nebst mehreren Gewürzen zugesetzt.

§. 14.

Wallnüsse.

So oft in den Schriften der Römer das Wort Nux ohne Beiwort vorkommt, ist wohl die Wallnufs von *Juglans regia L.* darunter verstanden. Die Früchte dieses jetzt bei uns fast einheimisch gewordenen Baumes wurden auch königliche Nüsse *(nuces regiae)* und bisweilen persische Nüsse genannt, was auf ihr Vaterland hindeutet. Nach Varro bewahrt man sie am besten im Sande auf, und Columella lehrt sie bei der Käsebereitung zu benützen. Apicius gedenkt ihrer öfters als Zusatz zu verschiedenen Speisen und Saucen, auch giebt er die Vorschrift zu einem den Stuhlgang befördernden Muse *(Pulmentarium ad ventrem)* welches ebenfalls Nüsse enthielt.

§. 15.

Haselnüsse.

Die Haselnüsse, Früchte des *Corylus Avellana L.* wachsen nicht nur gemein in den Wäldern Deutschlands wild, sondern auch in denen der südlichen Länder Europas, aber in den letzteren doch nur in den kälteren und höheren Regionen; sie waren also ohne Zweifel auch den Römern bekannt, und sie mögen sie, wie wir, zur Speise benützt haben. Italien besitzt aber noch eine andere wohlschmeckendere Haselnufsart, deren Frucht länger und schmäler ist als die unsrige; sie kömmt in den Schriften der Botaniker als *Corylus tubulosa Willd.* oder *Corylus maxima Miller* vor. In

den Gärten kennt man sie unter dem Namen der Lambertsnufs, von dieser mag wohl COLUMELLA reden, wenn er sie dem Käse zuzusetzen räth, und diese hatte wohl APICIUS gemeint bei der Bereitung von Honigkuchen (*Dulcia domestica ex melle*) zu denen geröstete Haselnüsse kamen. Wenn endlich mehrere Schriftsteller die Haselnüsse auch Jupiters-Eicheln (*Jovis glandes*) oder pontische, oder heracleotische (*nuces ponticae seu heracleaticae*) nennen, die aus Asien gebracht wurden, so dürfte darunter die türkische Haselnufs, *Corylus Colurna L.* die durch ihre ansehnliche Höhe, durch ihre korkartige Rinde und viel gröfsere Früchte sich auszeichnet, zu verstehen sein. —

§. 16.

Piniolen.

So nennt man die Saamen eines schönen immergrünen Zapfenbaumes, der in den Schriften der Botaniker *Pinus Pinea* heifst; er kann nur mit Vortheil in jenen Gegenden cultivirt werden, in welchen auch die Olive und die Citrone gedeiht: daher er in Deutschland ein Bewohner der Gewächshäuser ist. Die Piniolen haben einen süfsen mandelähnlichen Geschmack und werden auch wie diese benützt. So gemein war bei den Römern ihr Gebrauch, dafs sie sie oft blos Nuclei nennen, ohne sie näher zu bezeichnen. In den Büchern des APICIUS werden sie oft genug genannt; besonders kamen sie zu einem Leckerbissen, *Hypatrimma* genannt, der noch süfsen Käs, Rosinen, Datteln, Honig, Oel, Gewürze u. s. w. enthielt. Geröstet mischte man sie dem Inhalte der Bratwürste bei, man brauchte sie zu Saucen an Gänse, Hühner u. d. gl., streute sie zur Zierde auf gewisse Speisen und setzte sie zum Nachtische vor.

§. 17.

Maulbeeren.

Man kann die bei uns vorkommenden Maulbeerbäume in die persischen und chinesischen unterscheiden; letztere

(Morus alba L.) haben zwar meistens weifse Früchte, aber es giebt auch eine schwarze Varietät derselben. Nur der persische Maulbeerbaum, *Morus nigra L.* dessen Stamm viel höher, die reifen Früchte gröfser und schwarz sind war den Römern bekannt, doch scheint er noch nicht lange vor den Zeiten des Plinius nach Italien gekommen zu sein, wohin er aus Aegypten kam, und dieses Land hatte ihn aus Syrien oder Phönicien erhalten. (Sickler Geschichte der Obstcultur p. 433.)

Apicius lehrt die Bereitungsart eines Maulbeersyrups, indem der Saft der Früchte mit Most gemischt, in gläsernen Gefäfsen aufbewahrt wurde. —

§. 18.

Feigen.

Wer die Geschichte der Feigen schreiben wollte, würde dazu eben so reichen als interessanten Stoff in den Schriften der Griechen vorfinden. Nach Sicklers Meinung kamen die Früchte aus Palästina oder Syrien nach Karthago, und von denselben Ländern über Cypern, Creta und Rhodus nach den übrigen Provinzen der Griechen und Römer. —

Die Feige war den Atheniensern so theuer, dafs sie die Todesstrafe gegen den aussprachen, der dies Gewächs in ein anderes Land ausführen würde. Dennoch geschah es; aber es wurde ruchbar und die Denuncianten hiefsen jetzt *Sycophantae.*

Man darf die in unsern Gärten gezogenen Feigen nicht mit jenen vergleichen, die unter Italiens oder Griechenlands wärmerem Himmel reiften und sich durch Wohlgeschmack eben so wie durch reichlichen Gehalt an nährenden Bestandtheilen auszeichnen. Pythagoras schätzte sie dem Fleische gleich und den Athleten dienten sie als tägliche Speise zur Erhaltung ihrer Körperkräfte. Noch in unsern Tagen machen Feigen und Gerstenbrod die Hauptnahrung der Mönche und Bauern auf dem Archipelagus aus. —

Eine Art Most bereitete man aus frischen Feigen, wie

dies Apicius erwähnt (*Caricarum defrutum quod Romani colorem vocant*) und um sie immer frisch zu haben bewahrte man sie in Honig auf, auch kochte man gerne Fleisch mit Feigen ab, das davon besonders mürbe und wohlschmeckend werden soll.

§. 19.

Datteln.

Gewifs nur selten machen jetzt die Datteln bei uns eine Ingredienz der Speisen aus, aber in den Officinen werden sie zum Arzneigebrauch noch immer aufbewahrt. Sie kommen aus dem nördlichen Afrika, woher sie ohne Zweifel auch die Römer erhielten, denn selbst in Italien kann der Dattelnbaum, *Phoenix dactylifera L.* nicht mit Vortheil gezogen werden. Man verschickt die Früchte dieser schönen Palmen entweder mit den Kernen getrocknet (*dactyli ossibus torreidi Apicii*) oder ausgekernt und eingemacht (*cariotae*). Beide Sorten wurden auf gleiche Art verwendet, insbesondere zum Füllen der Spanferkel, wozu noch klein geschnittene Hühner, Eyer, Schnecken und Gewürze kamen, auch sonst wurden sie bei der Zubereitung des Geflügels benützt, und mit Kürbissen gegessen.

§. 20.

Citronenkürbis.

Das Vaterland dieser schönen Frucht ist unbekannt; sie hat ihr Dasein allem Ansehen nach der Cultur zu verdanken. Willdenow nannte die Pflanze der sie angehört *Cucurbita Aurantia*, wahrscheinlich weil ihre Früchte glatt dabei fast kugelrund sind, und das Ansehen so wie die Farbe einer Pomeranze haben, weshalb die Franzosen sie auch *Orangine* oder *fausse orange* nennen. Noisette nennt ihn *Melopepo aurantiiformis*. Ich habe ihn Citronenkürbis genannt obgleich er sonst Pomeranzenkürbis heifst, weil er höchst wahrscheinlich das *Citrinum* des Apicius ist.

Man verzehrte diese Früchte mit Essig, Fischsauce und Gewürzen, besonders mit Silphium.

§. 21.
Sicilischer Kürbis.

Sehr häufig werden diese grofsen Früchte, welche in den Büchern der Botaniker der *Cucurbita Melopepo L.* zugeschrieben sind, in Italien gezogen. Bei Apicius hiefsen sie *Cucurbitae*, sie wurden nur gekocht gegessen, aber auf verschiedene Art zubereitet, wie denn Apicius acht verschiedene Methoden angiebt. Das einfachste ist, sie abgekocht mit Fischsaucen, Oel und Wein zu geniefsen, auch Pfeffer, so wie manche andere Gewürze, zumal Silphium wurde öfters zugesetzt.

§. 22.
Gurken.

Die auch bei uns allbekannten Gurken von *Cucumis sativus L.* die Apicius *Cucumeres* nannte, speiseten die Römer auf verschiedene Art, und zwar entweder noch zumal die jüngeren *(teneriores)* fein geschnitten *(cucumeres rari)* mit Fischsauce und Wein, oder mit Essig, Fischsaucen *(liquamen)* Honig, Pfeffer und andern Gewürzen. Oder aber sie wurden gekocht und dann wurde Gehirn darunter gehackt, so wie Honig und Gewürze zugesetzt u. s. w.

Man schrieb im Alterthum den Gurken eine erkältende Kraft zu, weshalb die Griechen ein Sprichwort hatten, vermöge welchem die Gurken als Speise besonders für Weberinnen sich schicken. Die nähere Ursache dieses Rathes findet man in den Schriften des Aristoteles und Athenaeus verzeichnet.

§. 23.
Melonen.

Von diesen köstlichen Früchten, deren Mutterpflanze in den Schriften der Botaniker *Cucumis Melo* heifst, giebt es eine grofse Zahl von Varietäten, die mit grofser Sorgfalt gezogen zu werden pflegen. Jene mit länglicher Gestalt sind die *Pepones*, die runden aber die *Melones* mehrerer

alten Schriftsteller, erstere heifst nach SERINGE *Cucumis Melo var. maltensis* und im Deutschen kennt man sie unter dem Namen Melone aus Morea, aus Candia oder Winter-Maltesermelone; letztere ist die gemeine Zucker-Melone; *Cucumis Melo*, *varietas reticulata*.

Kaum wufsten die Römer die Melonen so vorzüglich schmackhaft zu erziehen, wie unsere heutigen Kunstgärtner; auch mangelte ihnen der Zucker, durch dessen Hülfe sie erst zu jenem gesuchten Leckerbissen werden, wofür man sie jetzt hält.

Nach der Angabe des APICIUS soll man die Melone mit Pfeffer, Honig oder Most nebst Fischsauce und Essig verzehren; geübte Schmecksäbel setzten aber noch etwas Silphium zu.

ZWEITER ABSCHNITT.

Zwiebelgewächse.

Die Alten benutzten weit mehr Gewächse aus dieser Abtheilung zur Speise, als wir heut zu Tage thun, wie man dies leicht erkennen wird, wenn man die deshalb vorhandenen Nachrichten genau vergleicht. Da aber die Beschreibungen die sie davon hinterliefsen meistens nur kurz und fragmentarisch sind, und diese Gewächse ohnedem grofse Aehnlichkeit mit einander haben, so ist es eine sehr mühsame Arbeit sie richtig und bestimmt zu deuten. —

§. 24.

Knoblauch.

Der Knoblauch ist bei uns ziemlich gemein und wird, zumal von den Landleuten, noch immer sehr geschätzt; allein seines starken und widerlichen Geruches wegen ist er bei vielen Menschen eben nicht beliebt; auch die Römer scheinen ihn nicht häufig ihren Speisen zugesetzt zu haben, wie

denn Apicius seiner nur selten gedenkt. Indessen scheint er denn doch häufig im Alterthum gezogen worden zu sein, denn es ist bisweilen die Rede von besonderen Knoblauchgärten und von eigenen Leuten, die sich mit dessen Verkauf beschäftigten; aber es gieng darum dem Knoblauch doch nicht besser als bei uns, denn schon Plautus rief *Allium olet*, was man noch jetzt bisweilen in ähnlichem Sinne vernimmt.

Der Genuſs des Knoblauchs wird als eines der Mittel angeführt, wodurch die Griechen an Festtagen die Liebreize zu beschwichtigen suchten. (Creuzer Symbolik. Bd. 4. p. 453.) Darüber muſs man sich um so mehr wundern, da die Zwiebelgewächse eine ganz entgegen gesetzte Wirkung zu haben pflegen.

Wer Knoblauch gegessen hatte durfte, wie Athenaeus berichtet, nicht in den Tempel der Cybele eintreten.

§. 25.
L a u c h.

Diese allbekannte Zwiebelart benutzt man bei uns nur als eine Art Gewürz zu Suppen und dergleichen; allein an manchen Orten iſst man sie wie ein anderes Gemüse, und dies war auch bei den Griechen und Römern der Fall. Schon zu Homers Zeiten hatte man besondere Gärten, in denen nur dieses *Allium Porrum* gezogen wurde, und Apicius giebt mehrere Methoden an, wie der Lauch als Gemüse zugerichtet werden soll; auch mit Mangold vermischt wurde er aufgetragen. Ganze Lauchköpfe mit ihren Fasern *(porrum cum capillo)* wurden Hasenbraten beigelegt. Wenn Rindfleisch gekocht wurde so benützte man dabei als Zuthat *Porrum succedaneum*, was wohl nichts anderes ist als jene Lauchsorte, die die Botaniker auch *Porrum sectile* nennen; bei Dodonaeus heiſst sie *Porrum sectivum*, und bei Lobelius *Porrum tonsile*. Man verwechsle sie nicht mit dem bei uns gebräuchlichen Schnittlauche *(Allium Schoenoprasum)* der den Alten unbekannt gewesen zu sein scheint.

Die Zwiebeln des Lauchs oder Lauch-Köpfe *(Porrum capitatum)* werden von Apicius sehr oft genannt, er läfst sie den Bratwürsten beimischen, gebraucht sie bei der Zubereitung der Fische und anderwärts. Auch das Weifse an der Lauchzwiebel *(Albumen de porris)* benützte er öfters als Zusatz zu verschiedenen Speisen.

Wer, wie Nero viel und öfters Lauch ifst, duftet nicht am lieblichsten aus dem Munde, deshalb ist eine Stelle bei Martialis leicht zu verstehen, wo er sagt:

Fila Tarentini graviter redolentia porri
Edicti quoties, oscula clausa dato.

§. 26.

Gemeine Zwiebeln.

In allen Küchen und Krautgärten Deutschlands zieht man zu täglichem Gebrauche mehrere Zwiebelsorten, besonders die Sommer- oder Johanniszwiebel *(Allium Cepa L.)* und die Winterzwiebel *(Allium fistulosum L.)*, welche letztere in Sibirien und auf den Felsen des Altaigebirges wachsend schwerlich den Alten bekannt waren. Wenn also blofs *Cepa* in den Schriften der Römer gesagt wird, so mufs man wohl allezeit die Johannis-Zwiebel darunter verstehen, die nach Apicius vielfältig benutzt wurde und als Gewürz zu den verschiedensten Gerichten, zu den Spargeln, zu dem schwarzen Gemüse, an Fische, zu Ptisanen, zu Schweinbraten u. s. w. gesetzt wurde.

Die grofsen und dicksten Zwiebeln bringt jene Sorte, die man die spanische oder catalonische nennt, sie mag jene sein, von der Polemon sagt, er habe sie so stark gesehen wie eine Kohlrübe, wer eine solche grofse Zwiebel auf den Altar der Latona in Delphi brachte, bekam eine besondere Belohnung. Als Latona mit dem Appollo schwanger war, soll sie einen besondern Heifshunger *(pica)* nach den Zwiebeln gehabt, und diese nachher in sehr grofsen Ehren gehalten worden sein. Apicius gedenkt auch einer *Cepulla*,

die offenbar nichts anderes ist, als die sogenannte weiſse italienische oder provencer Zwiebel. Sie ist die kleinste von allen, indem sie selten gröſser wird als eine Haselnuſs, sie ist sehr mild und zart und wird zumal in Frankreich grün oder in Essig eingemacht genossen. Apicius bediente sich ihrer als Gewürz an Hasenbraten und überhaupt zu delicateren Gerichten, die er *Copadia* nennt.

§. 27.

Aegyptische Zwiebeln.

Sie werden von vielen Autoren nur für eine Varietät der vorigen angesehen; es ist *Allium Cepa* Banks und *A. proliferum* Schrader, sie unterscheidet sich von den andern dadurch, daſs sie auf ihrem Stengel häufiger Zwiebeln als Blüthen hervorbringt, ihre Zwiebeln sind rund und besonders wohlschmeckend, wie denn schon Plinius den ganz runden Zwiebeln (*rotundissimae*) den Vorzug vor allen andern gab. Apicius nennt diese runde Zwiebel ebenfalls und setzte sie insbesondere zu Hasen-Pasteten, wo er auch sonst die oben genannte wohlschmeckende *Cepulla* benutzte.

§. 28.

Schnittzwiebeln.

Mit vollem Rechte hat bereits Link erinnert, daſs die *Cepa ascalonia* der Alten keineswegs die Schalotte (*Allium ascalonium L.*) sei, wie doch so oft gesagt worden ist; denn insbesondere was Plinius davon sagt, paſst ganz und gar nicht auf sie, wohl aber auf die Schnittzwiebeln, *Allium fissile* Noisette, und zwar auf die jährige Form derselben, die in Frankreich, namentlich in Paris sehr gemein ist, den Geschmack der gemeinen Zwiebel hat und auch gleich dieser benutzt wird. Apicius bediente sich seiner *Cepa ascalonia* bei der Zubereitung der Fische. *Allium cepaeforme* Don scheint dieser von vielen Botanikern übersehenen Pflanze ziemlich nahe zu stehen.

Die *Cepa pallacana* des Apicius ist ohne Zweifel die perennirende Form dieser nemlichen Schnittzwiebel, wie man bei Vergleichung dessen, was einst Plinius und in den jüngsten Zeiten Noisette davon sagten, leicht bemerken wird. Apicius gebrauchte diese Zwiebelsorte bei der Zubereitung des Meerkrebses (*locusta*) und zu einem besondern Gerichte, das den Namen *Patella Lucretiana* führte.

§. 29.

Wollenzwiebel.

Schon Theophrast kannte eine Zwiebel, die er die wollentragende (*Bulbus criophorus*) nannte. Clusius zeigte zuerst dafs darunter *Scilla hyacinthoides L.* zu verstehen sei, die in Italien, Sicilien, Dalmatien, im südlichen Frankreich u. s. w. an den Seeküsten wild wächst. Apicius nennt sie *Bulbus fabrilis* und gebraucht sie als Gewürz zu gefüllten Spanferkeln.

Sollte man sich wundern, dafs eine Art *Scilla* zur Speise gebraucht wird, so erinnere man sich, dafs im nördlichen Amerika an den Ufern der Seen eine ähnliche Pflanze wächst, die den Namen *Scilla esculenta* (*Bot. Mag.* 1574) erhielt.

§. 30.

Griechische oder römische Zwiebel.

In den Saatfeldern des Pelopones, auf Cypern, Zante durch ganz Italien, das südliche Frankreich und selbst an mehreren Orten Deutschlands (*Flora Heidelberg.* I. p. 94) wächst eine schöne Zwiebelpflanze wild, welche nach Sibthorps Zeugnifs noch jetzt von den Griechen *βολβο* oder *βολβος* genannt und zur Speise benutzt wird; sie ist nach des genannten berühmten Botanikers Ansicht der *Bulbus esculentus* des Dioscorides und ohne Zweifel auch der Römer, die so oft von dieser efsbaren Zwiebel reden. Auch in unsern Gärten sieht man diese Pflanze, welche in den systematischen Werken *Hyacinthus comosus* heifst, öfters

gezogen, jedoch nur zur Zierde, da sie sich mit ihren schönen blauen Blumen recht gut ausnimmt. Indessen bildete doch noch Dalechamp unsere Pflanze unter dem Namen *Bulbi esculenti genus* ab, woraus man sieht, dafs die Sitte diese Zwiebel zu essen sich sehr lange auch in unserer Nähe erhalten hat.

Apicius hat diesen Zwiebeln, die er schlechtweg *Bulbi* nennt, ein eigenes Kapitel gewidmet und darin die verschiedenen Zubereitungsarten derselben gelehrt; obgleich derselbe von den diätetischen Eigenschaften seiner Speisen, gewöhnlich nichts sagt, so hat er doch für gut gefunden, über diese Zwiebeln folgendes zu bemerken: *Si quid de bulbis dixi in aquam, qui Veneris ostium quaerunt; deinde in legitimis nuptiis in coena ponuntur: sed et cum nucleis pineis, aut cum erucae succo et pipere.*

Man sieht, dafs diese längst vergessenen Speisen auch in unsern Tagen bisweilen noch Dienste leisten könnten, zumal jenen Personen, die Blumauer meint, wenn er in seinem „Lob des Hahns“ sagt:

Drum sieht auch manches Weibchen, dessen Gatte
Im Bett nur schlafen kann,
Der stolzen Henne Glück auf ihrer Latte
Mit neid'schen Augen an.
Drum denket, hört er dich den Tag verkünden
Jetzt mancher Ehemann
Wie Petrus einst, an seine Jugendsünden
Und seufzt: Wär' ich ein Hahn!

Carl Stephanus (*De re hortensi libellus Paris.* 1536 *p.* 93.) hält die efsbaren Zwiebeln der Alten für Schalotten, von denen er sagt: *cibus Veneris irritamento potius quam vitae utilis, quo tamen ad provocandam appetentiam utimur, unde vulgo nomen retinet des appetits.* Er meint darauf seien die *salaces bulbi* des *Martialis* zu beziehen, und dessen Epigramm. *Cum sit anus conjunx et sint tibi mortua membra,*
Nil aliud bulbis quam satur esse potes.

DRITTER ABSCHNITT.

Schwämme oder Pilze.

Es würde eine äufserst schwere oder unmögliche Sache sein, die Schwämme oder Pilze, deren sich die Alten zur Speise bedienten, gehörig zu bestimmen: wenn nicht glücklicher Weise die Namen der gebräuchlichen Arten durch so viele Jahrhunderte hindurch gleich ihrer Benutzung sich erhalten hätten, zumal in Italien, wo diese Vegetabilien weit häufiger als in Deutschland der Fall ist, von Vornehmen und Geringen gesucht und geliebt werden. Indessen ist doch diese Sache nicht ganz ohne Schwierigkeit, zumal da sie neuerdings kaum wieder in Anregung gebracht und gehörig untersucht wurde. —

§. 31.

Kaiserling.

In den Schriften der Botaniker kommt dieser Pilz unter verschiedenen Namen vor. Persoon nennt ihn *Amanita aurantiaca*, Bulliard *Agaricus aurantiacus*, Allioni *Agaricus caesareus*, Gouan *Agaricus speciosus*, Batt. *Elvela Ciceronis* u. s. w. Man findet ihn im Herbste in Wäldern, zumal im südlichen Europa, in Italien und Frankreich. Es ist dies der so berühmte *Boletus* der Römer, ihr *princeps fungorum*, der in Piemont noch immer *Bole réal* heifst. Bei uns kennt man ihn unter dem Namen des Kaiserschwammes oder Herrenpilz. Die Römer hatten, wie man schon aus der Schrift des Apicius sieht, ein eigenes Geschirr (*Boletare*) das zur Zubereitung dieser Pilze diente, woraus man schon auf die Häufigkeit des Gebrauches schliefsen kann. Der Hut dieser Pilze hiefs *Thyrsus* und der Strunk *Coliculus*. Man bereitete den Kaiserling in gekochten Weinen mit einem Büschelchen Coriander zu, oder in einer Sauce mit Pfeffer, Eyern, Honig, Oel u. s. w.

§. 32.

Pfifferlinge.

Häufig findet man in Italien, so wie in Deutschland diese bekannte gelbe Pilze in Waldungen, zumal in Buchwäldern, weshalb sie wohl *Fungi faginei* von den Alten genannt wurden. Unter dem Namen Aderschwamm oder Eyerschwamm kommt er auch in den Schriften vor. Linné nannte ihn *Agaricus Cantharellus*, Persoon und Andere *Merulius Cantharellus*; Fries *Cantarellus cibarius*. Er ist einer der geschätztesten und schmackhaftesten Pilze und wird deshalb noch immer vielfältig zur Speise benützt. Apicius giebt verschiedene Zubereitungs-Methoden an, die im Ganzen mit den vorhin bei dem Kaiserlinge angezeigten übereinstimmen.

§. 33.

Champignons.

Dieser französische Name hat auch im Deutschen gleichsam das Bürgerrecht erhalten, denn die älteren Namen Kuckemucke, Heiderling u. s. w. sind kaum mehr gebräuchlich. Sie wachsen auf Triften und in Wäldern durch ganz Europa, und sind an ihrem weifsen Hute mit rosenrothen Lamellen leicht zu erkennen. Schon Dioscorides nannte diese Pilze vorzugsweise die efsbaren, und Plinius gedenkt ihrer (*Callo rubentes*) als eine der besten Arten. Da sie, verglichen mit den vorigen, auffallend klein sind, so nennt sie Apicius *funguli*, während Linné sie mit dem Namen *Agaricus campestris* bezeichnete. Zu den kleinen efsbaren Pilzen gehört auch der Mouceron oder *Agaricus Prunulus* Fries so wie dessen *Agaricus scorodonius*, welchen letzteren der berühmte Botaniker Retz mit dem Namen *Agaricus Apicii* bezeichnete; auch ist es gar nicht unwahrscheinlich, dafs der alte römische Küchenmeister unter dem allgemeinen Namen *funguli* sämmtliche kleinere Arten der efsbaren Pilze begriff. Sie wurden übrigens eben so wie die folgenden zubereitet.

§. 34.

Morcheln.

Auch bei uns kommen im Frühjahre diese bekannten Pilze, welche Linné *Phallus esculentus*, die Neuern *Morchella esculenta* nennen, zumal in Gebirgsgegenden vor; sie sind ohne Zweifel die *Spongioli* der Römer, denn noch bis auf den heutigen Tag tragen sie im Neapolitanischen diesen Namen; und auch mit dem offenbar corrupten Worte *Spugnolo* werden sie in Italien bezeichnet. Dort kommt nur die runde Form vor, während dem bei uns die kegelförmige (*Morchella conica*) fast gemeiner ist.

Apicius giebt für die Zubereitungsart der Morcheln eine ganze Reihe von Methoden an, die bald ganz einfach, bald sehr zusammengesetzt sind. Sie wurden meistens gebraten gegessen mit Salz, Oel, Pfeffer, oder in einer sauren Sauce mit Wein, Piniolen u. s. w. auch eine eigenthümliche *Lenticula* oder *Hachée ex spongiolis sive fungulis* giebt er an. Wenn man die von Persoon mitgetheilte italienische Zubereitungsart der Morcheln mit der des Apicius vergleicht, so wird man leicht bemerken, dafs beide noch manche Aehnlichkeit mit einander haben.

§. 35.

Trüffeln.

Die Trüffeln, *Tubera* der Alten, *Lycoperdon Tuber L. Tuber cibarium*, der Neueren, galten zu allen Zeiten für einen Leckerbissen der Reichen und Grofsen. Sie kommen ganz besonders häufig im nördlichen Italien, dem heutigen Piemont vor, es giebt deren mehrere Sorten, wovon aber die braune oder schwärzliche die bekannteste und gewöhnlichste ist, die von besonderer Güte in der Provence gefunden wird.

Apicius giebt nicht nur die Art und Weise an, wie die Trüffeln aufzubewahren sind, sondern er beschreibt auch eine eigene Sauce (*Oenogarum ad tubera*) die zur Zubereitung

der verschiedenen Trüffel-Ragouts diente. Auch gebraten wurden sie gespeist mit Oel, Wein, Pfeffer, Honig u. s. w., besonders liebte man sie in einem Schweine-Netz (*omentum porcinum*) eingehüllt zubereitet.

Heut zu Tage essen die Piemonteser die Trüffeln noch im Salate und auf der Polenta mit Schnepfen. Die Franzosen kochen die Trüffeln in Champagner Wein und bereiten damit Pasteten oder Torten, füllen sie in Geflügel, machen *Crémes* daraus u. s. w. Grofse Trüffelliebhaber ziehen sie blos in der Asche gebraten allen übrigen Zubereitungen vor.

§. 36.

Grofser Steinpilz oder Kuhpilz.

Auch diese grofse Pilzart, die die Botaniker *Boletus edulis* nennen war den Alten bekannt, und kömmt in ihren Schriften unter dem Namen *Fungus suillus* vor. Diese *Suilli*, welche noch heut zu Tage in Italien *porcino* heifsen, können zwar ohne Nachtheil gegessen werden; allein ihre Verwechslung mit andern schädlichen Sorten ist nur allzu möglich, und schon oft ist daraus Unheil entstanden, worauf bereits Plinius mit Recht aufmerksam machte.

VIERTER ABSCHNITT.

Efsbare Wurzeln, Gemüse-Arten, Spargeln u. s. w.

§. 37.

Pastinak.

Man müfste ein eigenes Buch schreiben, wenn man alle die Ansichten und Meinungen der alten Aerzte nnd Botaniker über den Pastinak der Griechen und Römer sammeln und kritisch beleuchten wollte, eine mühsame Arbeit von der doch wenig Dank zu erwarten wäre; es genügt hier zu erinnern, dafs der Pastinak in Italien wie in Deutschland wild wächst,

aber auch zumal in frühern Zeiten häufig cultivirt wurde. Diese letztere *Pastinaca sativa L.* dürfte speciell von der wild wachsenden zu unterscheiden sein; vor einigen Jahrhunderten war sie in der Rheinpfalz eine gemeine Speise, jetzt ist sie da fast vergessen und im gemeinen Leben ganz unbekannt.

Apicius lehrt die Pastinakwurzeln dämpfen und läfst sie mit Wein nebst Fischsauce auftragen. Unsere deutschen Vorfahren schätzten die Pastinaken sehr als eine nährende Kost für Leute die hart arbeiten; Nicol. Agerius erinnerte, dafs sie besser als Rüben seien und um so vollkommener würden, wenn man öfters die Blätter abbreche.

§. 38.

Gelbe Rüben.

Wer einen kleinen Theil der Verwirrungen kennen lernen will in Hinsicht der Deutung der Pflanzen, welche die Römer *Daucus*, *Pastinaca*, *Carota* nannten, der lese nach Beckmanns Beiträge zur Geschichte der Erfindungen B. 5. p. 136. Nach genauer Erwägung aller Umstände wird man nothwendig *Carota* für unsere jetzigen gelben Rüben erkennen müssen, wovon es übrigens auch eine weifse und eine blutrothe Varietät giebt, was manche irre geführt zu haben scheint, so z. B. nennt Sebizius die gelben Rüben *Pastinaca lutea*, unter *Carota* aber versteht er die wahren rothen Rüben (*Beta vulgaris var. minor*) und meint, das Wort *Carota* komme von dem Deutschen Gar roth, was Niemand glauben wird, da bereits Athenaeus diesen Ausdruck kennt.

Nach Apicius ifst man die gelben Rüben abgekocht mit Salz, Oel und Essig, oder mit Oel gesotten und mit römischem Kümmel gewürzt.

Die gelben Rüben sind in Italien längst eingeführt, keineswegs so in Frankreich und Deutschland; es könnten mehrere Schriftsteller angeführt werden, aus deren Angaben hervorgeht, dafs in manchen Gegenden der genannten Länder im

sechszehnten Jahrhunderte sie noch nicht sonderlich verbreitet waren. Auch hier ist zu bemerken, dafs die wild wachsende gelbe Rübe höchst wahrscheinlich eine eigene, von der cultivirten wohl zu unterscheidende Art ist.

§. 39.

Schwarze Rüben.

Die schwarzen Rüben, die man auch unter dem Namen des alexandrinischen Peterleins kennt, *Macerone* der Italiener, *Olus atrum* der Römer, scheinen zu keiner Zeit in Deutschland allgemein cultivirt worden zu sein, und waren allenfalls nur in den Gärten der Mönchsklöster zu finden. In Italien und Spanien aber kennt man noch immer diese Dolde, welche Linné *Smyrnium Olus atrum* nannte. Ihre Wurzel ist aufsen schwarz, innen weifs, von der Gröfse und Form einer langen Rübe. Sie schmeckt zwar etwas bitterlich scharf, aber keineswegs unangenehm. Man ifst nicht nur die Wurzel roh und gekocht, sondern auch die wohlriechenden zarten jungen Blätter mit Essig und Oel gleich dem Selleri-Salat. Auch *Smyrnium Dodonaei* Spr. hat eine aufsen schwarze angenehm schmeckende Wurzel, die spindelförmig, so dick und lang wie eine kleine Rübe ist, nicht minder ist dies von *Smyrnium Dioscoridis* Spr. zu sagen. —

Nach Apicius ifst man die schwarzen Rüben mit Oel und Wein angemacht zu gebratenen Fischen, und bereitet sie auch als Gemüse zu (*Olus molle*) wozu Pfeffer, Saturei, Zwiebel, Fischsauce, Oel und Wein kam.

§. 40.

Aegyptische Rübe.

So kann man das *Colocasium* des Apicius nennen, das offenbar synonym ist mit der *Colocasia* der übrigen Schriftsteller; das Gewächs gehört zu den Aroideen und heifst bei Linné *Arum Colocasia*. Nach Prosper Alpin bauen es die Aegyptier eben so wie in Europa die Rüben gezogen wer-

den und auch die äufsere Form der Wurzel hat einige Aehnlichkeit mit diesen. Die Pflanze verlangt ein sehr warmes Klima, man findet sie in Cypern und Creta; nach CAESALPIN wurde sie auch in Sicilien gezogen, und schon PLINIUS bemerkte, man fange an, sie in Italien zu cultiviren.

Nach PROSPER ALPIN und VESLING gehört die *Colocasia* in Aegypten zu den gemeinsten und gebräuchlichsten Speisen, deren Wurzel mit Fleischbrühe gekocht und auf viele andere Arten zubereitet, täglich gegessen wird. Die grofse dicke Wurzel hat einen bitterlichen scharfen Geschmack, wird aber durch das Kochen süfs und angenehm.

Nach APICIUS wird diese Colocasie mit Pfeffer, Kümmel, Fischsauce, Honig, Oel u. s. w. zubereitet, auch brauchte man sie zu Ptisanen und afs sie mit den sicilischen Kürbissen zugerichtet. Derselbe spricht auch von *Acron Colocasium*, worunter offenbar die jungen Blatttriebe zu verstehen sind, welche man auch in Aegypten zu speisen pflegt.

§. 41.

Weifse Rübe.

Diese auch bei uns überall gezogene Pflanze, *Brassica Rapa L.* war schon sehr frühe den Griechen und Römern bekannt; letztere schätzten besonders die Rüben aus der rauhen Gegend von Kursia, wie denn die Alten überhaupt dafür hielten, dafs die Rüben besser an kälteren als wärmeren Orten geriethen.

APICIUS lehrt die Art und Weise, wie man Rüben (*Rapae*) einmacht, nemlich mit Myrten, Honig und Essig, oder mit Senf, Honig, Essig und Salz. COLUMELLA erinnert, man müsse dazu die runde Sorte wählen, welche allerdings die bessere ist. Gekocht wurden die Rüben mit Kümmel, Raute, parthischem Silphion, Honig, Essig u. s. w. zugerichtet, oder blos abgebrüht und mit Oel gegessen, wozu man wie APICIUS sagt, auch Essig setzen könne.

§. 42.

Rettig.

Man unterscheidet besonders zwei Hauptformen des Rettigs (*Raphanus sativus L.*) nemlich die Radieschen *Raphanus radicula* und den grofsen schwarzen Rettig, *Raphanus niger*. Beide scheinen den Alten bekannt gewesen zu sein, denn Nicander spricht schon von runden und langen Rettigen, die man in den Gärten ziehe, und nach Linné ist unter *radix syriaca* des Plinius besonders die Radieschen zu verstehen. Sonst wurden zumal die ägyptischen Rettige geschätzt und diese Wurzel in Delphi so hoch geschätzt, dafs man sie nur in goldenen Gefäfsen vorsetzte.

Apicius weifs recht gut wie man die Rettige ifst, nemlich mit Salz, Pfeffer, Essig, Wein u. s. w. Es ist zwar nicht gewifs, doch wahrscheinlich, dafs hier nur die grofsen langen schwarzen Rettige gemeint sind.

§. 43.

Steckrüben.

Der fleifsige Beckmann hat (a. a. O. p. 131.) mit gewohnter Gründlichkeit und Genauigkeit gezeigt, dafs unter *Napus* der Römer nicht wohl etwas anderes verstanden werden kann als die efsbare Wurzel von *Brassica Napus L.* Sie kommen jetzt unter gar mancherlei Namen vor, werden aber zumal in Deutschland nicht überall gezogen; namentlich um Heidelberg ist sie nicht zu finden und in der ganzen Umgegend fast unbekannt. Am meisten schätzten die Römer die Steckrüben aus der Umgegend von *Amiternum*, dem heutigen *Aquila*, dem Vaterlande des Sallustius, auch jene von *Verona* wurden besonders geachtet. In Frankreich schätzte man vorzugsweise die Steckrüben, aus der Umgegend von *Orleans* (*Tractus Sigalonius in agro Aurelio*). Columella versichert, die besten wachsen in einem magern sandigen Boden, und dies ist vollkommen richtig, wie denn nach Beckmanns Versicherung aus der sandigen Gegend von *Teltow* in der

Mittelmark jährlich für mehr als 2000 Thaler dieser Teltover Rüben verkauft werden, zumal nach Berlin und Hamburg, von wo sie nicht selten als eine besonders liebliche Speise nach beiden Indien verführt werden.

Nach Apicius wurden die Steckrüben gerade so zubereitet und gegessen, wie bereits bei den weifsen Rüben gesagt worden ist.

§. 44.

Kohl-Arten.

Schon vor 300 Jahren sagte Stephanus: *Sunt autem brassicarum multae species, quas qui persequi vellet, tum a differentiis ipsarum, tum etiam a facultatibus, infiniti propemodum esset laboris.* Diefs ist noch immer wahr, trotz der vortrefflichen Arbeit Decandolles (*Mémoire sur les differentes espéces races et variétés de choux et de raiforts cultivés en Europe. Paris* 1822) denn für die Erklärung der Kohlarten der Alten hat derselbe wenig oder gar nichts gethan.

Sehr zu bedauern ist es, dafs Apicius die Kohlarten nicht nennt, deren man damals sich bediente; er sagt nur *Cymae et coliculi.* Ersteres waren nach Plinius die jüngsten und zärtesten Triebe, die im Frühjahre sich zeigen, *Coliculi* aber die späteren, schon härteren und darum auch weniger delicaten Schöfslinge. —

Den Alten waren aber unter andern folgende Kohlarten bekannt:

a. Centnerkraut, grofses Weifskraut *Lucutures* des Plinius, *capite praegrandi, foliis innumeris.*

b. Ochsenherzkraut: ebenfalls eine Sorte von Kappes, *Brassicae genus Aricinum.*

c. Gemeiner Wirsing: *Brassicae genus Cumanum sessili folio, capite patulum.*

d. Kraufser Winterkohl: *Brassicae genus Sabellicum maxime crispum.*

e. Braunkohl: *Brassica Selinada et Apiana.*

f. **Riesenkohl, Baumkohl:** *Brassicae genus procerum Tritianum et Caulodes.* Auch *Brassicae genus Brutianum*, mit sehr grofsen Blättern und scharfem Geschmacke.

g. **Spargelkohl oder** *Brocoli:* *Brassicae genus Pompejanum intra folia crassescens.*

Nach Apicius speifste man die Kohlarten abgebrüht und auf verschiedene Art zubereitet, mit Coriander, Zwiebel, Wein, Oel, auch wie es scheint roh mit Gewürzen, Wein, Oel und Fischsauce, wozu noch bisweilen grüne Oliven, Piniolen und Rosinen kamen.

§. 45.

Mangold und rothe Rüben.

Den Alten waren die verschiedenen Arten von Mangold (*Bata Cicla et vulgaris*) die leicht nach ihrer Farbe unterschieden werden, wohl bekannt, sie zogen aber besonders den weifsen oder sicilischen (*Cicla quasi sicula* bemerkte schon Ruellius) vor, auch war bei den Griechen jene aus der Gegend von Aicra, der Vaterstadt des Hesiodus vorzugsweise beliebt.

Apicius gedenkt zuvörderst des weifsen Mangolds der zu Ptisanen kam, besonders nahm man junge zarte Mangoldpflanzen (*Betae minutae*) zu dem *pulmentarium ad ventrem*, und nur den mittleren Theil der Wurzel oder vielleicht die innern zarteren Blätter, (*medianas betarum*) zu jenem Gerichte das *Patina ex lacte* hiefs. — Auch gekocht wurden sie mit Senf, Oel und Essig gegessen, ferner in einer Sauce mit Lauch, Coriander, Kümmel, Rosinen, Essig, Oel u. s. w. Die rothen Rüben wurden mit Honigwasser gekocht, mit Oel und Salz als ein Mittel bei Hartleibigkeit gebraucht.

§. 46.

Spargeln.

Die Römer nannten zwar die ersten Triebe aller efsbaren Kräuter *asparagi;* allein unter diesem Namen versteht doch

wohl Apicius die wahren Spargeln. In Deutschland kennt man derselben nur eine Art, nemlich *Asparagus officinalis L.*, welche sowohl cultivirt wird, als auch wild wächst, allein in dem wärmeren Italien und Griechenland giebt es mehrere Species mit eſsbaren Schöſslingen, wie *Asparagus albus, horridus, tenuifolius, acutifolius, aphyllus.* Besonders die beiden letzteren durch dornige Blätter ausgezeichnet sind offenbar gemeint, wenn von der stechenden Beschaffenheit des Spargels geredet wird; namentlich hat Plutarch sie im Sinne, wenn er von der Sitte der Böotier spricht, Neuvermählte mit Spargeln zu krönen. Der Boden von Ravenna wurde für diese Pflanzen am zuträglichsten gehalten.

Nach Apicius kann man die Spargeln trocknen, und weicht sie dann wieder in heiſsem Wasser auf; er lehrt die Bereitung verschiedener Spargelsaucen. Die Schöſslinge wurden im Mörser zerstoſsen, der Saft ausgepreſst und dieser dann mit Schnepfen, Pfeffer, Wein, Oel u. s. w. gegessen. Auch Spargelbrühe mit Eyern, Wein, Oel und Gewürzen zubereitet hieſs *patina de asparagis.*

§. 47.

Artischocken.

Wenn man die Schriften der älteren italienischen Botaniker über die zur Nahrung dienenden Gewächse gelesen hat, so wird man dabei leicht zur Ueberzeugung gekommen seyn, daſs *Carduus* des Apicius nichts anderes als die Artischocke bedeutet. Es giebt davon zwei Arten, beide aus dem nördlichen Afrika stammend, nemlich die gemeine (*Cynara Scolymus L.*), wovon man die Blumenboden und die spanische (*Cynara Carduncul**us L.*), wovon man die Blattrippen und die Wurzeln zu speisen pflegt. Es scheint, als ob die Römer nur die erste Art gekannt oder doch häufiger benützt hätten.

Schon zu den Zeiten des Plinius waren die Artischocken bloſs eine Speise der Reichen und Vornehmen, und so ist es

wenigstens bei uns bis auf den heutigen Tag. Nach Apicius speisete man sie mit Fischsauce, Oel und Eyern, wozu auch noch bisweilen mancherlei Gewürze und Honig kamen. Gekocht wurden sie mit Pfeffer, Fischsauce und Oel zubereitet.

§. 48.

Gartensalat.

Es giebt sehr viele Sorten und Varietäten dieser allbekannten Pflanze *(Lactuca sativa L.)*, welche in unsern Gärten gezogen zu werden pflegen; auch die Römer kannten deren bereits viele, wie man aus den Angaben des Plinius sehen kann. Herr Dr. Billerbeck *(Flora classica p. 203)* hat davon eine Erklärung zu geben versucht. In den Schriften des Columella finden sich folgende:

a. Bindsalat, grüner und rother: *Caeciliana, quae fusci et veluti purpurei, aut etiam viridi coloris, et crispi folii.*

b. Kopfsalat. Gelber Sommersalat. *Cappadacia, quae pallido et pexo densoque folio viret.*

c. Genueser Salat. Forellensalat. *Est et cyprii generis ex albo rubicunda, levi et tenerrimo folio.*

Auch die krausen Varietäten des Lattichs waren den Alten wohl bekannt; in den frühesten Zeiten wagte es kein Römer aus religiösen Gründen Salat zu essen; er war der Venus geheiligt, weil er die Eigenschaft besitzen sollte den Geschlechtstrieb zu mindern und zu unterdrücken, eine Ansicht die sich lange erhielt, denn noch im 16ten Jahrhundert gab Bruyerinus den Kapuzinern und andern Mönchen den wohlgemeinten Rath recht fleifsig Salat zu essen, damit sie desto sicherer ihr Keuschheitsgelübde befolgen könnten.

Als man anfing den Salat zu speisen, trug man ihn zuletzt auf, weil er vor Trunkenheit schütze, doch dies änderte sich und mit Salat fieng man später die Mahlzeiten an. Auch eingesalzenen Salat vorräthig zu halten war gebräuchlich.

Man speifste, nach Apicius, den Salat mit Fischsauce, Oel und Zwiebeln, aber auch gekocht wurde derselbe *(thyrsus lactucae)* mit eingekochtem Most, Oel, Eiern, Pfeffer u. s. w. zubereitet.

Apicius redet auch von dem wilden Salate *(Agri lactucae — Lactuca Scariola L.)* der ebenfalls mit Essig u. s. w. gegessen wurde, damit er aber desto besser verdaut werde und nicht blähe, auch sonst nicht schade, so ist eine eigene Zubereitung angegeben, von der nach dem Essen ein halber Löffel voll genommen werden soll.

Dieser wilde Salat könnte allerdings sehr nachtheilig werden, so wie noch eine andere diesem ähnliche in Italien einheimische Pflanze, *Crepis lacera*, durch die, öffentlichen Nachrichten zufolge, einige Menschen vergiftet wurden und starben, indem man sie für Cichorie angesehen hatte.

§. 49.

Endivien.

Auch diese Pflanze, *Cichorium Endivia L.* *Intuba* des Apicius ist sehr verbreitet, und es werden davon mehrere Varietäten gemein in den Gärten gezogen. Während die Salatsorten mehr im Frühjahr und Sommer gegessen werden, geschieht dies mit den Endivien im Spätjahr und Winter, und so war es auch schon bei den Römern. Im Winter ifst man, sagt Apicius, Endivien auf besondere Art zubereitet *(ex embammate)* mit Honig und Essig; sonst aber auf die gewöhnliche Weise wie den Gartensalat.

§. 50.

Malven oder Pappeln.

Gemein an Zäunen, Dämmen und Grasplätzen wachsen zwei Pappelsorten, *Malva rotundifolia* und *silvestris*, welche die Alten die kleinen *(Malva minor)* nannten, während sie die in unsern Gärten so häufig zur Zierde gezogene Stockmalve oder Herbstrose, *Alcea rosea L.* unter dem Namen *Malva major* kannten. Man bediente sich ihrer zur Speise

zumal bei Hartleibigkeit und Verstopfung, da man ihnen eine gelind eröffnende Wirkung zuschrieb.

Die kleinen Malven speifste man, nach Apicius, mit Wein, Fischsauce, Oel und Essig, die grofsen bereitete man mit gekochtem Most, Fischsauce, Pfeffer u. s. w. zu. Wenn man gleich bei uns die Malven längst nicht mehr zu den Küchenkräutern zählt, so hat sich doch dieser Gebrauch im Orient immer erhalten. In Aegypten sieht man, sagt Sonnini (Reise in Ober- und Nieder-Aegypten, Leipzig und Gera 1806 I. p. 263) viel Pappelkraut, *(Malva rotundifolia L.)* Hobeze genannt. Man kocht es ans Fleisch, und es ist eines von den Kräutern, die man am gewöhnlichsten in den Küchen von Nieder-Aegypten gebraucht.

Die Malvenblumen setzt Apicius jenem Gerichte zu, das er *Pisa sive faba vitellina nennt.*'

§. 51.

Römische Nesseln.

Gemein an Wegen, Mauern und Zäunen wachsen auch bei uns zwei Nessel-Arten, eine gröfsere *(Urtica dioica L.)* und eine kleinere *(Urtica urens L.)*, deren junge Blätter bisweilen noch von armen Leuten wie Spinat zubereitet gegessen werden. Die südlichen Länder Europas besitzen aber noch eine dritte wesentlich verschiedene Nesselart, die in den Schriften der neuern Botaniker *Urtica pilulifera*, im Deutschen römische Nessel heifst und bisweilen bei uns zur Zierde gezogen wird. Die Gärtner machen sich dann wohl den Spafs, Unwissenden zu sagen, es sei spanischer Majoran. Diese unterlassen dann gewöhnlich nicht daran zu riechen und sich die Nase zu verbrennen. Des Apicius *Urtica femina* dürfte die römische Nessel seyn, er sagt von ihr, man sammle sie wenn die Sonne im Zeichen des Widders stehe und brauche sie als ein Mittel gegen Krankheiten. Damit stimmt Plinius überein, indem er sagt: *Multis etiam religioso in cibo est, ad pellendos totius annus morbos.* Eine

patina urticarum wurde mit Pfeffer, Fischsauce, Oel, Eier u. s. w. zubereitet.

Die Römer hatten die uns nicht sehr löblich scheinende Gewohnheit nach dem Essen etwas zum Brechen zu nehmen, dazu diente der Nesselsaamen, wodurch jene Ausleerung sehr leicht erfolgen soll. Aristoteles erzählt: die Hirten des Berges Oeta rieben den Ziegen mit frischen Nesseln die Eutern, damit sie desto mehr Milch gäben. Zu demselben Zwecke sollen auch die Weiber in Creta ihre Brüste mit Nesseln reiben.

Das Peitschen mit Nesseln gegen Lähmung und Impotenz war schon im Alterthum ein geschätztes Mittel und vielleicht nennt darum Juvenalis die Nessel ein *Irritamentum Veneris languentis*. In Nürnberg hat man in einer dort erschienenen Sammlung von Gedichten in Nürnberger Mundart auch eines überschrieben, Brenn-Nessel-Cur. Der Hirt, der diese Cur bei dem Farren mit Erfolg anwandte, bekam von seinem alten Schulzen einen Vierziger unter der Bedingung:

Sag er die Kunst nicht meiner Frau
Ich bitt ihn recht schön drum,
Sie peitscht mich sonst mit Nesselen
Zum Gott's Erbarmen rum.

Man sehe Deutschland oder Briefe eines reisenden Deutschen. Band I. p. 568.

§. 52.

Engelsüfs.

Gemein in feuchten Wäldern, an Felsen, auf alten Baumstämmen und Mauern wächst dieses Farrenkraut, *Polypodium vulgare L.*, dessen Wurzel als der efsbare Theil betrachtet wird und bei den Griechen sowohl als bei den Römern von den frühesten Zeiten an zu diesem Gebrauche eingesammelt wurde. Es ist möglich, dafs das Engelsüfs in einem wärmeren Klima einen besseren Geschmack hat, als in Deutschland, denn bei uns würden die Köche wenig Ehre damit einlegen.

Nach der Vorschrift des Apicius mufs man das Engelsüfs in warmes Wasser legen und wenn es erweicht ist gehörig zerreiben, und so verkleinert mit Pfeffer und Kümmel gewürzt zur Speise auftragen.

FÜNFTER ABSCHNITT.

Hülsen - Früchte.

Man sollte glauben, dafs die Behandlung dieses Abschnittes mit zu den leichtesten gehörte; allein eine nähere Untersuchung zeigt bald, dafs hier nicht geahnte Schwierigkeiten verborgen liegen, selbst bei den wenigen Arten, deren Apicius gedenkt, und die hier eine Stelle finden.

§. 53.

Griechisches Heu oder Bockshorn.

Der deutsche Landmann kennt heut zu Tage diese Leguminose, *Trigonella foenum graecum L.* nicht mehr, und nur ihre Saamen sind noch als Vieharznei in den Apotheken zu finden; allein unsere deutschen Vorfahren kannten sie wohl, wie man schon aus Karls des Grofsen *Capitulare de Villis* sieht. Bei Griechen und Römern wurde diese Hülsenfrucht fleifsig gezogen zur Nahrung für Menschen und Thiere, eine Sitte die in Aegypten noch bis auf den heutigen Tag fortdauert. Dort ist dasselbe so gemein, dafs man wie Sonnini berichtet, die Pflanze auf den Strafsen verkauft. Im Monat November hört man in den Strafsen der Städte oft den Ausruf: grünes Helbe zu verkaufen, (der ägypt. Name des *foenum graecum*). Man bindet es in grofse Bündel zusammen, die die Einwohner sehr eifrig um einen wohlfeilen Preis kaufen, und mit unglaublicher Begierde, ohne irgend eine Art von Zuthat verschlingen. Auch die jungen Schöfslinge dieser Pflanze, werden von ihnen, obgleich sie sehr bitter sind, als ein Leckerbissen gegessen, auch läfst man die Körner rösten und bereitet sie wie Kaffee zu, wozu dann Limoniensaft gesetzt wird; nicht minder werden

die Helbezweige mit Honig gekocht gespeifst. Die Aegyptier sehen übrigens das *foenum graecum* als ein Universal-Heilmittel an, zumal als ein vortreffliches magenstärkendes und ein unfehlbares Mittel gegen die Würmer und die rothe Ruhr, so wie für ein Vorbauungsmittel gegen eine grofse Zahl von Krankheiten. Aus dieser Ursache schätzen sie es so hoch, dafs nach einem ihrer Sprüchwörter die Füfse glücklich sind, die den Boden betreten, worauf das Helbe wächst.

Nach Apicius ifst man das griechische Heu mit Fischsauce, Oel und Wein, wozu also wohl, wie die Aegyptier thun, die Stengel und Blätter verwendet wurden.

§. 54.

Kichererbsen.

Auch die Kichererbsen oder Kichern sind in den Rheingegenden und wohl in den meisten Provinzen Deutschlands wenig bekannt; aber im südlichen Frankreich, in Spanien und Italien ifst man sie häufig als Suppe oder wie die Linsen zugerichtet; nicht minder machen sie noch eine Speise der heutigen Griechen aus, wofür Sprengel (Theophrast's Naturgeschichte der Gewächse 2. p. 310) mehrere Zeugnisse gesammelt hat. Nach Galen liebten sie die Städter nicht sonderlich, die Bauern aber afsen häufig das Kichern-Mehl mit Milch. An manchen Orten füttert man aus leicht zu errathenden Gründen die Zuchthengste mit Kichern, und der fromme Bruyerinus warnt daher seine Zeitgenossen während der Fasten bei dem Genusse der Kichern wohl auf seiner Hut zu sein.

Es giebt von dieser Pflanze, *Cicer arietinum L.* mehrere Varietäten, nemlich mit gelben Kernen und weifsen Blüthen, mit weifsen Kernen und solchen Blumen, dann mit rothen Kernen und rosenrothen Blumen; sie scheinen sämmtlich den Alten bekannt gewesen zu sein.

Apicius empfiehlt den Gebrauch der Kichern zu Ptisa-

nen; sie wurden grün mit Salz, Kümmel und Oel, oder abgebrüht mit Wein, Pfeffer, Fischsauce u. s. w. genossen.

§. 55.

Gemeine Linsen.

Zu den ältesten Speisen, deren die Geschichte gedenkt, gehören die Linsen, *Ervum Lens L.* oder *Cicer Lens Willdenow*, und noch immer machen sie eine geschätzte Volksnahrung in den meisten europäischen Ländern aus. Man schätzte ehedem besonders die ägyptischen Linsen, sie wurden nicht blos zur Speise, sondern auch vielfältig als Arznei benützt. Noch heut zu Tage geben die Araber bei ihren Feldzügen ihren Kranken keine andere Arznei als Linsen-Tisane (Froriep's Notizen, Bd. 14. p. 175). Linsen waren die gewöhnliche Speise der alten Philosophen Griechenlands, wahrscheinlich um zu zeigen, dafs man auch bei dieser geringen Kost vollkommen gut sich befinden könne, dafs man, wie Sokrates sagte, esse um zu leben, nicht lebe, um zu essen. Dem schmecken die Linsen nicht mehr, sagte man im Alterthum von einem Menschen, der durch Zufall aus niederm Stande empor gehoben, seine alten Wohlthäter nicht mehr zu kennen schien. Du fassest die (runde) Linse an einer Ecke an, sagte man: wenn Jemand sich auf solche Art in ein Unternehmen einliefs, die den schlechten Ausgang leicht vorher sehen liefs.

Zu Ptisanen brauchte noch Apicius die Linsen, gekocht ifst man sie nach seiner Angabe mit Lauch, Coriander, Laserwurzel, Fischsauce, Honig, eingekochtem Moste u. s. w.

§. 56.

Ackerbohnen.

In mehreren Provinzen Deutschlands macht diese asiatische Pflanze, *Vicia Faba L.* oder *Faba vulgaris* Mönch einen nicht unbedeutenden Theil der Volksnahrung aus. Auch im Alterthume war sie sehr verbreitet, wie man schon daraus sieht, dafs ihrer so oft in den Schriften der Römer

sowohl als der Griechen gedacht wird; ja es liefse sich eine interessante Abhandlung über sie schreiben, wenn man die *Antiquitates fabarum* sammeln, ordnen und kritisch beleuchten wollte. Oft wird sie von den Schriftstellern verwechselt und auf sie bezogen, was nur von den Saamen des *Nelumbium speciosum* gilt, und was ihr wirklich gehört auf die Schminkbohne übergetragen, worüber namentlich KOLB's Bromatologie Hadamar 1829. p. 193 u. d. f. nachgesehen werden kann.

Die jungen Stengel und Hülsen der Ackerbohnen (*fabaciae virides et Bajanae*) können auf mancherlei Weise nach APICIUS zugerichtet werden, mit Oel, Coriander, Fischsauce, Senf, Lauch, Essig u. s. w. Auch zur Zubereitung der Bohnen selbst giebt derselbe eine Reihe von Vorschriften, worunter eine vorkömmt, nach der sie mit parthischem Silphion, Fischsauce und eingekochtem Most gegessen werden.

§. 57.

Römische Bohne.

In Deutschland zieht man einige, und in Italien noch weit mehrere Arten der Gattung Phaseolus, die bisher verwechselt wurden, obgleich die Alten deren einige schon gekannt zu haben scheinen. Nur in den jüngsten Zeiten hat SAVI diese Sache näher untersucht, und auch Herr v. MARTENS hat gezeigt, dafs in Italien mehrere Species unter demselben Namen (Fasioletti) vorkommen.

Da PLINIUS ausdrücklich sagt: *phaseolus* oder *faseolus* habe einen weifsen Saamen, so dürfte darunter vorzugsweise die römische Bohne, *Phaseolus romanus* SAVI zu verstehen sein. DECANDOLLE gedenkt ihrer unter dem Namen *Phaseolus compressus*. Die Franzosen nennen sie *Haricot de Soissons* und sie gleichen sehr derjenigen Sorte, die man im Deutschen grofse Schwertbohne zu nennen pflegt. Auch die weifse Feldbohne, *Phaseolus tumidus* SAVI könnte bei den Alten schon bekannt gewesen sein.

Nach APICIUS speisete man die gemeinen römischen Boh-

nen mit Salz, Kümmel, Oel und Wein, oder gekocht nebst den Hülsen mit Fenchel, Pfeffer, Fischsauce u. s. w.

§. 58.

Schminkbohnen.

Diese sehr bekannte Hülsenfrucht, *Phaseolus vulgaris L.*, die mit weifsen aber auch auf mancherlei Art gefärbten Kernen vorkommt, dürfte Apicius unter dem Namen *Phaseoli paratarii* verstanden haben, da sie allerdings, wie schon ältere Commentatoren mit Recht erinnerten, besonders passend zum Ueberziehen der Gartenwände *(parietarii)* und Gartenhäuschen sich zeigt.

Die Schminkbohnen speisete man gekocht mit Ziegen- oder Lammfleisch und gewürzt mit Pfeffer, römischem Kümmel, Silphium u. s. w.

§. 59.

Römische Erbsen.

Unsere gewöhnliche Erbse, *Pisum sativum L.* sagt Link (Die Urwelt und das Alterthum erläutert durch Naturkunde 1. p. 226) war den Alten unbekannt. Sie gehört zu den Gewächsen, wie Roggen und Buchwaizen, welche sich erst seit der Völkerwanderung in Europa ausbreiteten. An einem andern Orte (Ueber die ältere Geschichte der Hülsenfrüchte p. 7) sagt derselbe berühmte Botaniker: es scheine, dafs *Pisum* der Römer zu den Platterbsen *(Lathyrus)* gehöre; aber bestimmt hat sich darüber noch Niemand, so viel mir bekannt, ausgesprochen. Unsere gemeine Erbse kommt schon in Karls des Grofsen *Capitulare de Villis* unter dem Namen *Pisum mauriscum* vor, was wohl die älteste Nachricht von ihr ist. Auch die Aebtissin Hildegardis gedenkt derselben. Ihr wahres Vaterland kennt man nicht; sie stammt aber offenbar aus einer rauhen Gegend, denn sie gedeiht durch ganz Schweden, Norwegen und Lappland, bis nach Hammerfest am Nordkap hinauf! Diese Pflanze wird demnach jenes *Pisum* nicht sein, für welches Columella in Italien die

wärmste Lage aussuchte, weil sie keine Kälte vertragen könne, (*frigoris impatientissimum* nach PLINIUS).

Mit grofsem Fleifse und gewohnter Genauigkeit hat CAESALPIN (*de plantis p.* 232) die Nachrichten von dem *Pisum* der Alten zusammen gestellt. Pisum, sagt derselbe, ist eine ausländische Pflanze, die der Erbse ähnlich sieht, aber der grünen Farbe wegen *Piseolus viridis* genannt wird; ihre Blätter sind länglich, die Blumen purpurroth. SERAPIO beschreibt die Pflanze folgendermafsen: der Saame ist klein, der Erve nicht unähnlich, nur gröfser und grün, der Nabel hat eine weifse und schwarze Farbe, die Pflanze selbst gleicht dem Phaseolus u. s. w.

Die Erbse der Araber wird man nach dieser Beschreibung ungezwungen auf *Phaseolus Mungo L.* deuten können wie besonders aus den grünen Saamen erhellt; vielleicht ist sie es auch deren THEOPHRAST gedenkt, was jedoch sehr zweifelhaft bleibt. Gewifs ist es aber, dafs die Mungor-Bohne jetzt in Italien cultivirt wird, (v. MARTENS Reise nach Venedig Bd. I. p. 127) ihre Samen gleichen denen der Platterbse und sind olivengrün.

Die griechischen und römischen Schriftsteller von HIPPOKRATES an, bis zu unserem APICIUS herab stellen überall Faba mit Pisum zusammen und vergleichen sie mit ihr. Dies thun DIOCLES, VARRO, GALEN, ORIBASIUS und andere, ja um hierüber keinen Zweifel zu lassen, so sagt ARETAEUS geradezu, Pisum sei eine Art von Ackerbohnen. Unter diesen Umständen könnte man Pisum der Römer für *Faba viridis* NOISETTE halten, die in China einheimisch ist und durch ihren grünen Saamen sich auszeichnet, überhaupt alle die Eigenschaften genau besitzt, welche die Alten ihrem Pisum zuschreiben. NOISETTE gedenkt auch noch einer afrikanischen Ackerbohne, Mazagane genannt, die in Mistbeeten unter Fenstern getrieben wird.

Nach APICIUS wurden die Pisa öfters gerade so zubereitet, wie die Ackerbohnen; doch gedenkt er auch besonderer

Arten sie zuzurichten, sehr ausführlich redet er von der *Pisa farsilis*, gedenkt eines *Pisum indicum*, einer *Pisa adultera versatilis* u. s. w., so dafs es wahrscheinlich wird, diese Hülsenfrüchte seien damals eine sehr beliebte Speise gewesen; endlich wurden sie auch zu Ptisanen benutzt.

SECHSTER ABSCHNITT.

Einheimische Gewürzpflanzen.

Als einheimische Gewächse werden hier diejenigen bezeichnet, welche im südlichen Europa, zumal in Italien wild wachsen oder dort unter freiem Himmel fortkommen. Darunter sind nun manche, die bei uns als Zuthat zu Speisen, um den Geschmack zu erhöhen gar nicht gebräuchlich sind, theils weil sie in unserem kälteren Klima nicht gedeihent, theils aber auch weil wir nicht gewohnt sind sie unsern Speisen zuzusetzen, da in diesem Punkte fast jedes Land seine eigenen Sitten und Gebräuche beobachtet.

A. Aromatische Gewächse aus der Familie der Labiaten oder Lippenblumen.

§. 60.

Römischer oder griechischer Thymian.

Jene aromatische Pflanze, die in unsern Küchengärten so häufig unter dem Namen Thymian gezogen wird, ist sehr verschieden von dem Thymus der Alten, der übrigens eben so wie der unsrige vielfältig als Gewürz den Speisen zugesetzt wurde, es ist *Satureja capitata L.* oder *Thymus creticus Brotero*, eine höchst wohlriechende Pflanze, die in Italien, auf den Inseln des griechischen Archipels und überhaupt im wärmeren südlichen Europa, zumal an sonnigen grasreichen Abhängen der Gebirge wild wächst, und leicht von den verwandten Arten durch die dicht gedrängten Blümchen an der Spitze der Stengel unterschieden wird.

Auch bei Apicius kommt diese aromatische Pflanze öfter vor, und wurde mit andern zur Erhöhung des Geschmackes manchen Speisen zugesetzt.

§. 61.

Römischer Quendel.

Aus den Schriften der ältesten Väter der deutschen Pflanzenkunde kann man lernen, dafs die aromatische Gewürzpflanze, welche einst aus Italien nach Deutschland unter dem Namen Serpillum kam, und darum welscher Quendel oder römischer Quendel genannt wurde, keine andere ist als der jetzt allbekannte Thymian, *Thymus vulgaris L.*, wovon es eine breitblättrige, eine schmalblättrige und eine dritte mit panachirtem Blatte giebt. Aber auch der gemeine Quendel, *Thymus Serpillum L.*, zumal die nach Citronen riechende Abart, oder *Thymus citriodorus* Schreber wurde bisweilen als Gewürz in den Gärten cultivirt und selbst des lieblichen Geruches wegen dem römischen Quendel vorgezogen. Den häufigen Gebrauch des Quendels bezeugt ein altes Sprichwort: *Succosiores esse virgines, quae Serpillum quam quae Moschum olent*, und es mag wohl wahr seyn!

Apicius bediente sich des Quendels unter andern zu Saucen an Fische.

§. 62.

Gartensaturei.

Im gemeinen Leben kennt man in den Rheingegenden diese Gewürzpflanze unter dem Namen des Bohnenkrautes, *Satureja hortensis L.*, sie wird schon viele Jahrhunderte hindurch in unsern Gärten cultivirt, und soll ihren lateinischen Namen von den Satyrn erhalten haben, also eigentlich Satyreja heifsen. Daher sagt Aemilius Macer *(De virtutibus herbarum. Edit.* Ranzovii *Lips.* 1590 *C.* 18.)

Quod si cum viro mel jungitur et piper illi
Non modicum Veneris succendere dicitur ignem.
Hinc est a Satyris merito Satureja vocata,
Quod sint in Venerem nimis haec animalia prona.

Nicht unwahrscheinlich ist es übrigens, dafs unter dem Namen *Satureja hortensis* bei älteren italienischen Schriftstellern, namentlich bei Caesalpin eine ganz andere Pflanze verstanden ist, nämlich *Satureja Thymbra*, sie wird jetzt in Italien gar nicht selten in den Küchengärten gezogen, und vielleicht ist sie es auch, deren sich schon Apicius bediente und als Gewürz an Pfirsiche, an Würste, an die schwarzen Rüben u. s. w. setzte, sagte doch schon Caelius Aurelianus ausdrücklich, man nenne die Thymbra auch Satureja.

§. 63.

Griechischer oder römischer Hyssop.

Die Pflanze, welche man bei uns unter dem Namen Hyssop hie und da in den Gärten zieht, ist wesentlich verschieden von dem Hyssopus der Griechen und Römer. Letzterer heifst in den Werken der Botaniker *Satureja juliana L.* und wurde von Lobel unter dem Namen *Satureja vera* beschrieben; es ist eine sehr gewürzhafte wohlriechende Pflanze, die Sibthorp in Menge in dem Peloponnes, in Creta und auf Zante fand, wo sie von den jetzigen Griechen noch immer Hyssop genannt wird. Auch an mehreren Orten in Italien und Spanien, zumal an gebirgigen Stellen in der Nähe des Meeres wächst diese aromatische Labiate mit ihren kleinen weifsen Blümchen.

Apicius gedenkt des cretischen Hyssops, den er wie andere ähnliche gewürzhafte Kräuter verwendete.

§. 64.

Römischer Poley.

Auf den Gebirgen Italiens an sonnigen grasreichen Stellen wächst eine stark und angenehm riechende, dem Poley in dieser Hinsicht ähnliche Pflanze, welche Linné *Melissa Nepeta*, die meisten neueren Botaniker *Thymus Nepeta* nennen; sie ist es ohne Zweifel, welche bei Apicius *Nepeta montana* heifst, und deren er sich zum Würzen gewisser Fischspeisen bediente.

§. 65.

Römische Bergmelisse.

Auch an mehreren Orten Deutschlands an trocknen Stellen, auf Bergen und Hügeln wächst eine aromatische Pflanze, die von Linné *Melissa Calamintha*, von Andern *Thymus Calamintha* genannt wird, und auch bei Apicius unter dem Namen Calamentha vorkommt; besonders dürfte er jene noch weit kräftiger riechende und schmeckende, Italien eigene, Varietät dieser Pflanze gemeint haben, welche Pollini *Thymus Moscatella* nannte. Sie wurde besonders zum Würzen der sicilischen Kürbisse benutzt.

§. 66.

Römische Krausemünze.

Wenn man die Münzen-Art ausmitteln will, deren sich die Römer so aufserordentlich häufig zu ihren Speisen bedienten, so mufs man sich nothwendig an die alten italienischen Botaniker halten, die dergleichen Nachrichten sammelten; worunter besonders Caesalpin, Anton Musa Brassavola und Mathiolus zu nennen sind. Aus ihren Schriften sieht man zur Genüge, dafs als Gewürze zu Speisen aller Art, besonders *Mentha cruciata* Lobelii, (Beiträge zu Deutschlands Flora 3. p. 70) diente, Sie zeichnet sich durch einen starken und besonders angenehmen Geruch aus, daher sie auch Conrad Gesner *Mentha nobilior*, Camerarius *Sisimbrium domesticum*, Dalechamp *Sicymbrium hortense* nannte. Sie ist es ohne Zweifel, welche bereits Plinius *hortensium odoratissima* (Mentha) nannte, und noch jetzt wird nicht nur in Italien, sondern auch in Griechenland (Pouqueville Reise I. p. 384 und 452) zum Küchengebrauche häufig Münze gezogen. Heut zu Tage dient in England zum gleichen Zwecke die *Mentha viridis L.*, welche die Alten kaum gekannt haben, und die daher mit Unrecht den Namen der römischen Münze erhalten hat.

In Kriegszeiten war es, wie Aristoteles erzählt, nicht

erlaubt Gartenmünze zu essen, und selbst auch nicht anzupflanzen, weil sie den Körper erkälte, die Erzeugung des männlichen Saamens hindere, wodurch Muth und Tapferkeit erlösche. Diese Bemerkung beweist nicht nur, dafs diese Pflanze einst eine sehr gewöhnliche Zuthat zu den Speisen war, sondern sie giebt auch einen neuen Beweis von der grofsen Beobachtungsgabe der alten Griechen, denn die Arten von Mentha enthalten ein dem Campher sehr ähnliches ätherisches Oel, und Campher ist nach zahlreichen Zeugnissen neuerer Aerzte ein fast specifisches Mittel bei Nervenkrankheiten, die von einem abnormen Seminalreize abhängen, bei der Satyriasis, Priapismus u. s. w. (Richters specielle Therapie Bd. 7. p. 501. Hufelands Journal Bd. 14. St. 3. p. 99).

Apicius gedenkt der frischen oder getrockneten Münze fast auf allen Seiten seiner Bücher, und braucht sie überall, da, wo überhaupt dergleichen gewürzhafte Pflanzen passend sind.

§. 67.

Gemeiner Poley.

An feuchten mit Gras bewachsenen Stellen, auf Weiden und Triften wächst nicht nur in Italien, sondern auch durch den grösten Theil von Deutschland eine kleine aber stark und durchdringend riechende Münze-Art, die Linné *Mentha Pulegium* nannte. Nur als Arzneimittel benützt man sie bei uns, aber die Alten bedienten sich ihrer öfter als Gewürz, und zwar nach Apicius an Gurken, zu Ptisane, an Wildpret, Hasen, und manchen anderen Gerichten.

§. 68.

Basilienkraut.

Des starken und lieblichen Geruches wegen zieht man auch bei uns in den Gärten nicht selten das in Ostindien einheimische Basilienkraut, *Ocimum Basilicum L.*, auch ist es noch nicht ganz aufser Gebrauch gekommen, dasselbe

als Gewürz zu benutzen. Die ältesten Römer verstanden unter *Ocimum* ein Futterkraut, das grün geschnitten wurde, allein das *Ocimum* des Apicius ist ohne Zweifel unser Basilicum, das er als Gewürz, namentlich den Erbsen zuzusetzen anräth und zwar nimmt er dazu die frischen oder grünen Blätter *(ocimus viridis.)*

§. 69.

Sicilianischer Majoran.

Eine aromatische, in Sicilien, zumal in der Gegend von Syracus, aber auch anderwärts in Italien und Griechenland einheimische Pflanze, die dem äufsern Ansehen nach viele Aehnlichkeit mit unserm gemeinen Sommer-Majoran hat; aber ihre Blätter sind herzförmig und filzig, auch ist sie eine ausdauernde Pflanze, die in unserm Klima nicht fortkömmt. In Hetrurien cultivirt man sie häufig unter dem Namen Scarsapepe oder Mencipepe, weil sie scharf und beifsend wie Pfeffer ist und ein viel gebrauchtes Gewürz ausmacht. In den Schriften der Botaniker heifst diese interessante Pflanze *Origanum Onites*, sie scheint das wahre *Origanum* des Apicius zu seyn und nicht unsere gemeine Doste (*Origanum vulgare*), die ihr an Arom und Schärfe lange nicht gleich kommt, so dafs ihre sonst auch bei uns übliche Cultur längst fast ganz aufgehört hat.

Es wäre möglich, dafs gegen diese Bestimmung Einwendung gemacht würden, weshalb hier einige Notizen zu ihrer Rechtfertigung stehen mögen, die besonders beweisen sollen, dafs das *Origanum* der Alten eine viel kräftigere Pflanze ist, als die deren Blätter in unsern Apotheken *Herba Origani* heifsen. Alexander Trallianus läfst bei Zahnweh etwas *Origanum* in Pulver auf das Zahnfleisch streuen; und es hört, wie er sagt, der Schmerz sogleich auf, Heraclides von Tarent, Rufus aus Ephesus und andere alte Aerzte rechnen das *Origanum* unter die Brechmittel; Caelius Aurelianus läfst es mit Essig unter die Nase halten bei fehlendem

Geruche, derselbe legt es als Cataplas bei arthritischen Beschwerden auf, wo wir jetzt spanische Fliegen oder Senf gebrauchen; Asclepiades brauchte es als Kaumittel zur Beförderung der Salivation und Appollonius als Aetzmittel bei Nasenpolypen u. s. w.

Antiphones rühmte besonders das *Origanum* aus Tenedos, das schärfste aber kam aus Arcadien. Die öffentlichen Mädchen bereiteten sich und ihren Liebhabern Lager von dieser aromatischen Pflanze.

Nebst der Münze war wohl das *Origanum* das gebräuchlichste Gewürz an die Speisen, so dafs Apicius desselben aufserordentlich oft gedenkt, und selbst mit Stengeln solcher aromatischen Pflanzen die Gerichte zu rühren anräth, offenbar um auch so den gewürzhaftesten Geschmack ihnen mitzutheilen.

§. 70.

Gartensalbei.

Mehrere Varietäten des in Italien einheimischen Salbei, *Salvia officinalis L.* werden bei uns in den Gärten gezogen, unter denen besonders jene mit schmalen Blättern, die darum auch edler Salbei *(Salvia nobilis)* heifst, geschätzt wird.

Sollten Frauen sich Kinder wünschen, so können sie in den Schriften des Bruyerinus erfahren, wie zu dem Ende der Salbei zu gebrauchen ist, und schon der griechische Arzt Aetius gedenkt dieser eigenen Tugend und belegt sie mit dem Beispiele der ägyptischen Weiber.

Apicius bediente sich des Salbei's bei der Zubereitung der Fische und wilden Vögel, *(aves hircosae)* und noch ist es an manchen Orten gebräuchlich die Lerchen mit Salbei zu würzen, so wie die Aale in Salbei eingewickelt zuzurichten.

B. Aromatische Gewächse aus der Familie der Dolden oder Schirmpflanzen.

§. 71.

Garten-Eppich oder Selleri.

Von dieser bekannten Pflanze hat man mancherlei Varietäten in den Gärten, die alle nur einer Art, dem *Apium graveolens L.* angehören, wie der süfse Eppich, *Apium dulce* Miller oder *Apium Celleri* Gaertner, der Rübenselleri: *Apium rapaceum* Miller, der portugiesische Eppich *A. lusitanicum* Miller und endlich eine besondere Abart mit krausen Blättern, deren Culturart schon Columella lehrte.

Aeltere Commentatoren des Apicius halten dessen *Apium* für *Euphorbia Apios L.*, wahrscheinlich weil er es als ein die Oeffnung vermehrendes Mittel *(ad ventrem)* anrühmt; allein jene Wolfsmilch-Art ist ein drastisches Mittel, das sich schlecht in die Küche pafst, auch ist diese Annahme um so mehr zu verwerfen, da der Eppich selbst von den Aerzten zu den eröffnenden Mitteln gezählt und in dieser Hinsicht vielfältig benützt wurde. (Murray *Apparat. medicam.* I. p. 304.)

Der Eppich kann nach Apicius als Gemüse gekocht und mit Pfeffer, Zwiebeln, Sardellensauce, Oel etc. gegessen werden; die grünen Blätter und der Saamen wurden an Würste, an das Salatgemüse, an Erbsen, an Entenbraten und ähnliche Gerichte gethan, offenbar um des pikanten Geschmackes willen.

§. 72.

Petersilie.

Die Alten scheinen die Petersilie, *Petroselinum sativum* Hoffm. oder *Apium Petroselinum L.*, nur für eine Abart des Eppichs gehalten zu haben, wie aus vielen Stellen ihrer Schriften erhellt, daher es oft zweifelhaft ist, welche von beiden Pflanzen sie eigentlich meinen. Auch von der Petersilie hat man einige Varietäten in den Gärten, besonders

eine krausblättrige *Apium crispum* Miller und eine mit breitern Blättern *Apium latifolium M.*; sodann den neapolitanischen, wahrscheinlich ein Bastard von *Apium graveolens* und *Petroselinum* nebst einigen andern.

Apicius gebrauchte die Petersilie als Zusatz zu Digestivmitteln, zu der Silphium-Sauce, an Tauben, Hühner, überhaupt an Braten verschiedener Art, an Brühen u. s. w.

Die Petersilie wurde von den Griechen gewöhnlich an den Eingang der Gärten gepflanzt, gewifs nicht ohne besondern Grund; sie bekränzten die Todten damit, so wie die Ruhestätten der Verstorbenen; daher der Ausdruck: es wird bald Selinon nöthig seyn, bei schwer Kranken, den Glauben an ihren nahen Tod andeutete. Bei der Todtenfeier stellte man Selinon auf, daher ist es kein Wunder, dafs die Griechen sich scheuten, diese so ernste Gedanken hervorrufende Pflanze, als eine gewöhnliche Speise zu betrachten.

§. 73.

A n i s.

Sehr bekannt ist auch bei uns der Anis-Saamen, dessen Mutterpflanze, *Pimpinella Anisum*, auf der Insel Chios und in Aegypten wild wächst. Eine eigene kleinere Art Anis, *Pimpinella cretica* Poiret wächst auf Candien, und schon Dioscorides scheint diese gekannt zu haben.

Nicht häufig scheinen die Römer den Anis als Gewürz benutzt zu haben. Apicius brauchte ihn jedoch bei dem Füllen der Schweine-Magen, wo er nebst Pfeffer Silphium, Ingwer u. s. w. den übrigen Ingredienzien zugesetzt wurde.

§. 74.

Gemeiner Fenchel.

Auch der Fenchel, *Foeniculum vulgare* Gaertner oder *Anethum Foeniculum L.* wird bei uns in den Küchengärten nicht selten gezogen und auf mancherlei Weise der reife und unreife Saamen benützt.

Apicius setzte den Fenchel einem eigenen gewürzreichen Gerichte zu, das er *Moretarium* nennt; er bediente sich dessen bei der Zubereitnng des Gehirns, zu den Ackerbohnen u. s. w. Grün oder unreif (*foeniculus mollis*) wurde der Fenchel in die Ptisanen gethan.

§. 75.

Anisfenchel oder griechischer Kümmel.

So kann jener Saame bezeichnet werden, den die Griechen *Caros*, die Römer *Careum* nannten, und der gewöhnlich auf unsern gemeinen Kümmel, *Carum Carvi L.* bezogen wird. Aber diese ist eine nordische Pflanze, wild wachsend bis in die rauhen Gegenden Lapplands hinauf und schwerlich in warmen Ländern anzutreffen, da doch die Griechen vorzugsweise *Caros* aus Klein-Asien rühmten und er selbst von der Landschaft Carien seinen Namen erhielt. Sibthorp fand unsern Kümmel nicht in Griechenland, selbst in Italien dürfte er selten seyn. Caesalpin, der in Florenz wohnte, und so lange sich mit Botanik beschäftigte, kannte die Pflanze nicht, denn er sagt wörtlich: *Carvi in officinis vocatur semen parvum et oblongum, gustu fervens, odore Cumini: eo Germani utuntur pro Aniso cum panibus subigentes. Audio ejus plantam in Germania frequentem in pratis.*

Was ist aber nun jenes *Careum*? Es dürfte wohl nichts anderes sein, als *Foeniculum dulce* C. Bauh, dessen Eigenschaften so genau mit dem übereinstimmen, was die Alten von dem *Careum* sagen, dafs deshalb wenig Zweifel übrig bleiben können. Um nicht weitläufig zu werden führe ich nur die Worte des Dalechamp über diese Pflanze an, welcher wörtlich sagt: *Foeniculum dulce, caule est (vulgari) breviore et exiliore, foliis anethi, semine majore, gustu anisi dulci, colore albido, minus acri, hiemes non perinde fert ac vulgare, non perinde frequens seritur, ut pote semine e Syria vel Graecia delato, tum pharmacopoeis tum coquis in apparandis cibis usu frequentissimum.*

Auch Dioscorides vergleicht Caros mit dem Anis und setzt noch besonders hinzu, dafs man die Wurzel wie Pastinak essen könne. Was diesen letzten Punkt angeht, so will ich nur anführen, was Noisette von unserer Pflanzen sagt: er nennt sie den süfsen Fenchel oder Pariser-Anis und sagt: es sei eine viel niedrigere, zärtere und süfsere Varietät (des gemeinen Fenchels), von welcher man Wurzeln und Stengel wie den Selleri in der Küche gebrauche. In Spanien und Italien sey er sehr geschätzt u. s. w.

In den Büchern des Apicius kommt der griechische Kümmel aufserordentlich oft vor, und man sieht, dafs er damals ein so gewöhnliches Gewürz war, wie Dalechamp es schon vor 300 Jahren berichtete.

Schliefslich ist noch zu erinnern, dafs *Anethum segetum L.* in Griechenland, Persien u. s. w. einheimisch manche Aehnlichkeit mit dem süfsen Fenchel hat, und vielleicht trug auch ihr Saamen den Namen *Caros*, zumal da die Wurzel ehedem auch gegessen wurde.

§. 76.

D i l l.

Nicht minder als den Fenchel kennt man auch bei uns den Dill, *Anethum graveolens L.* der oft von gemeinen Leuten mit jenem verwechselt wird, ob er gleich wesentlich verschieden ist.

Apicius setzte ihn gerne Saucen zu für Braten verschiedener Art, zumal an Vögel und dergleichen, daher die Ausdrücke *anethatum jus*, *anethatus pullus*; auch zu Ptisanen wurde er gesetzt, und zwar brauchte man wie noch heut zu Tage nicht blos die Saamen, sondern auch die Blumen.

§. 77.

Cretischer Kümmel oder Herrenkümmel.

Diefs ist ein kleiner graubrauner gestreifter Saamen von sehr starkem angenehm, dem Majoran sich näherndem Ge-

ruche und etwas bitterem Geschmacke, von den Alten *Ammi* genannt. Er kommt von *Ptychotis coptica, var. foeniculifolia* DECANDOLLE. POIRET nannte die in Griechenland einheimische Dolde *Seseli foeniculifolium* und LAMARK *Sison Ammi.* Sie ist nahe mit *Bunium aromaticum L.* verwandt und ihre Saamen wurden vormals in den Apotheken unter dem Namen *Semen Ammeos veri* aufbewahrt.

Auch APICIUS bediente sich ihrer nicht sowohl als ein gemeines Gewürz an die Speisen, sondern vielmehr als Zusatz zu einer Composition *(Sales conditi ad multa)* die er nicht nur ihres Wohlgeschmacks wegen rühmt, sondern ihr auch die Eigenschaft zuschreibt, die Leibesöffnung zu befördern und vor allen Krankheiten, Pestilenz und Verkältung schützen zu können.

§. 78.

Gallischer Kümmel.

Ein länglicher gestreifter grünlicher Saamen, von scharfem gewürzhaftem Geschmacke und aromatischem Geruche, herrührend von einer im südlichen Frankreich einheimischen Dolde, die in den Büchern der neueren Botaniker *Seseli tortuosum* heifst. Es ist dies *Sil gallicum* des APICIUS, der sich desselben zu einer Composition bedient, die er *Oxigarum digestibile* nennt, und offenbar als ein Mittel gebraucht werden soll, die Verdauung der Speisen zu befördern.

§. 79.

Italischer Bergkümmel.

Ein ovaler brauner Saamen, der stark gewürzhaft riecht und schmeckt, und in dieser Hinsicht mit dem Körbel Aehnlichkeit hat, aber bei weitem stärker ist; er kommt von einer auf den Bergen Italiens und Griechenlands wachsenden Dolde, die jetzt *Tordylium officinale* heifst; *Sil montanum* des APICIUS, der denselben geröstet Ptisanen zusetzte und auch sonst des Wohlgeschmacks wegen bei der Zubereitung der Citronenkürbisse benutzte.

§. 80.

Mohrenkümmel.

Ein länglicher, gestreifter, gelbgrünlicher oder etwas brauner Saamen, von der Gröfse oder etwas gröfser als gewöhnlicher Fenchel, von gar starkem aromatischem, ganz eigenthümlichem Geruche und Geschmacke. Die Schirmpflanze von der er kommt wächst in Ober-Aegypten und Aethiopien wild, wird aber auch in Italien, Sicilien und zumal auf Malta vielfältig gezogen; es ist *Cuminum Cyminum L. Cuminum aethiopicum, lybicum* oder *Syriacum* des Apicius, welche Beiworte wohl nicht verschiedene Saamen, sondern lediglich die Länder andeuten, woher man sie erhielt.

Bei den Griechen war der Mohrenkümmel ein sehr gewöhnliches und wohlfeiles Gewürz, auf das sie öfters zurück kommen, wenn sie das Benehmen eines Geizigen bezeichnen wollten, den man gerne einen Kümmelspalter nannte; auch die Römer bedienten sich dessen ungemein häufig zu vielen Speisen, gleich dem sicilianischen Majoran und Pfeffer. Eine Kümmelsauce *(Cuminatum)* kam an Austern, und andere Seethiere. Eine ganz eigene Mischung die Apicius *Salsum in salso* nennt, wurde so bereitet: Man nahm so viel Mohrenkümmel, als mit fünf Fingern gefafst werden kann, halb so viel Pfeffer, eine geschälte Knoblauchzinke; zerstöfst diefs, schüttet Sardellensauce und etwas Oel darauf, welches dann ein Mittel ist, den kranken Magen wieder herzustellen und die Verdauung zu stärken.

In unseren heutigen Kochbüchern sind eine Menge Gerichte verzeichnet, mit denen man sich ganz sicher den Magen verdirbt, die Verfasser derselben sollten darum unseren Apicius nachahmen und darauf bedacht seyn, was sie verderben wieder gut zu machen.

§. 81.

Coriander.

Auch bei uns ist der angenehm riechende und aromatische Coriandersaamen von *Coriandrum sativum L.* bekannt

genug; allein die Alten bedienten sich auch, wie noch heut zu Tag die Aegyptier des frischen Krautes, das unsern deutschen Nasen, des widerlichen Wanzengeruches wegen, nicht behagen will.

In den Büchern des Apicius kommt der Coriander ungemein oft vor, und man sieht wohl, dafs er auch damals zu den gewöhnlichsten Gewürzen gehörte.

§. 82.

Römischer Liebstöckel.

Eine auf den italischen Alpen, so wie auf dem apenninischen Gebirge wild wachsende Schirmpflanze, die in den Schriften der Botaniker mit mancherlei Namen belegt worden ist und von der Linné selbst keine Kunde hatte. Koch in seiner neuen Anordnung der Dolden nennt sie so wie Decandolle *Trochiscanthes nodiflorus*, bei Allioni heifst sie *Smyrnium nodiflorum*, bei Villars *Ligusticum nodiflorum*, bei Lamark *Angelica paniculata*, und in der *flora gallica: Imperatoria nodiflora.* Caesalpin nennt sie wie unser Apicius *Ligusticum*; von ersterem erfahren wir, dafs ihre schwarzen Saamen so grofs sind wie Fenchel, scharf schmecken und angenehm riechen, auch dafs man sich ihrer als Gewürz an die Speisen bediene.

Ungemein häufig benützte sie Apicius zu demselben Zwecke, an Austern, Trüffeln, Entenbraten u. s. w. Nicht minder hielt er sie für ein Magenmittel, wozu in neueren Zeiten auch noch die Wurzel, die man nicht mit dem gemeinen Liebstöckel *(Ligysticum Levisticum L.)* verwechseln darf, gebraucht wird.

C. Verschiedene aromatische und gewürzhafte Wurzeln, Blätter, Blumen, Früchte und Saamen.

§. 83.

Märzveilchen.

Diese allbekannten und beliebten Blumen sind hier anzuführen, da Apicius einen Violenwein zu bereiten lehrt. Zu

dem Ende sollen die Blumen sieben Tage lang mit Wein übergossen, dann durchgeseiht und mit Honig vermischt getrunken werden. Wahrscheinlich hatte man einen medizinischen Zweck bei diesem Gebrauche der *Viola odorata*.

§. 84.

R o s e n.

Auch mit den Blumenblättern der Rosen lehrt Apicius einen Wein zubereiten, ähnlich dem aus Violen; auch hat er eine *patina de rosis*, deren Bereitung sehr eigenthümlich ist: es wurde nämlich das Weiſse an den Blumenblättern abgeschnitten, dann Sardellensauce darauf gegossen und damit zerstoſsen, der Saft ausgepreſst, wozu dann nun noch Gehirn, Eier, Pfeffer, Wein u. s. w. kam und das Ganze kunstmäſsig behandelt wurde. Wahrscheinlich benützte man zu diesen Bereitungen die gewöhnliche Gartenrose, *Rosa centifolia L.*, deren zahlreiche Blumenblätter dazu am passendsten sind.

Bei den Gastmählern der Alten waren die Rosen ein unentbehrliches Bedürfniſs, sie bestreuten damit die Säle, in denen die Gäste sich versammelten, sie bekränzten diese selbst, so wie die Trinkgeschirre mit diesen schönen Blumen. In Cilicien lieſs Cleopatra, als sie dem Marcus Antonius entgegen kam, die Speisezimmer einer Elle hoch mit Rosen decken, und diese mit feinen Netzen überziehen, wofür der Aufwand ein Talent betrug. Selbst im Winter wollten die Römer zu diesem Zwecke die Rosen nicht entbehren, und sie lieſsen sich dafür groſse Kosten gefallen. *Delicati illi ac fluentes* (sagt Pacatus) *parum se lautos putabant*, *nisi luxuria vertisset annum*, *nisi hibernae poculis rosae innatassent.*

Die eben sich öffnenden Rosenknospen in ihrer frischen Schönheit und Anmuth galten als ein Symbol der weiblichen Jugend, Unschuld und Sittsamkeit. Die Rose, der Blumen Königin, war der Venus und ihrem Cupido gewidmet, die

Zierde der Grazien und wie ANACREON sagt, das Emblem der Liebe und der Orion unter den Pflanzen. Liebende haben oft Geheimnisse zu bewahren, darum gab CYTHARE dem HARPOCRATES eine Rose als das Symbol der Verschwiegenheit. Eine Rosenguirlande, gewunden um den Trinkbecher, erinnerte den fröhlichen Zecher, dafs der Wein zwar des Menschen Herz erfreue, aber die Macht nicht haben dürfe, der Zunge Geheimnisse zu entlocken. Was ein strenges Stillschweigen erheischte, eröffnete man dem Freunde *Sub Rosa,* und ein Bild dieser Blume an die Decke der Säle eingegraben erinnerte an die Pflicht der Treue und Verschwiegenheit.

Wenn die Dichter der Vorzeit, wie der Gegenwart etwas Liebliches, Angenehmes bezeichnen wollen, so ist es oft die Rose und ihre unvergleichliche Schönheit, auf die sie sich berufen. Von dem Nacken der VENUS sagt VIRGIL: *et avertens rosea cervice refulsit;* von den Rosen-Armen der Nymphen spricht ANACREON; von den Rosenlippen seiner Geliebten erzählt uns CATULLUS, und ihr lieblicher Athem dünkt den Dichtern Rosenduft.

Was ist schöner als ein beginnender Frühlingsmorgen? Wo *Aurora* mit Rosenfingern die Pforten des östlichen Himmels öffnet und mit freundlichem Blicke einen Rosenglanz über den Horizont verbreitet. Aus Rosen gewundene Kränze waren den Musen gewidmet, denn *Aurora Musis Amica!*

Rosen zierten einst den Triumphwagen des Sieges; sie zierten die Haare und den Busen der Verlobten am feierlichen Tage, aber sie zierten auch die Urnen der Hinübergegangenen.

In der Nähe der Cenotaphien baute man eigene Häuschen, worin Diener wohnten, deren Geschäft es war, von Zeit zu Zeit jene Denkmäler mit frischen Rosen-Guirlanden zu umwinden. Wenn, wie so oft, der Aermere diesen Aufwand nicht machen konnte, so liefs er doch eine Blume an seiner Ruhestätte anbringen, und eine Inschrift forderte den Wan-

derer auf, ihm eine Rose auf sein Grab zu streuen, *Sparge, precor, Rosas, super mea busta viator.*

Noch ist diese ernste Sitte auch unter uns nicht ganz geschwunden, denn noch ziert mit der lieblichen Blume die gefühlvolle Mutter den Sarg des geliebten und beweinten Kindes.

Verargt man dem Verfasser einer *Flora Apiciana*, diese seinem Gegenstande entfernter stehende Bemerkungen, so mag ihn Delile, der Botaniker, entschuldigen, indem er sagt:

Mais qui peut refuser un hommage a la Rose;
La Rose, dont Venus compose ses bouquets,
Le Printemps sa guirlande et l'Aurore ses bouquets,
Qu'Anacreon chanta, qui formoit avec grace
Dans les jours de festin, la couronne d'Horace?

§. 85.

Safran.

Ein bei uns in ziemlich hohem Preise stehendes, aber noch allzeit da und dort gebrauchtes Gewürz; es sind die Narben *(Stigmata)* einer im Spätjahr blühenden Zwiebelpflanze, die in den systematischen Werken *Crocus sativus* heifst.

Apicius gebrauchte den Safran zu einer eigenen Composition, die er, *Conditum paradoxum* nennt, an Fische u. s. w., aber diese gelb färbende Substanz galt im Alterthum auch für besonders wohlriechend. Mit Safran bestreute man nicht allein Säle, Theater und Plätze, die man durch einen kostbaren und angenehmen Duft verherrlichen wollte, sondern man machte daraus allerlei, sogar weinhafte Extracte, die den Geruch behielten, und dieses theure Riechwasser gofs man in kleine Springbrunnen, die den geliebten Dunst verbreiteten. Eben damit füllte oder benetzte man allerlei Sachen, womit man seine Gäste angenehm überraschen, oder womit man die Zimmer, wie mit den jetzigen *Poit pourris* ausschmücken wollte. Griechen und Römer verfertigten durch einen Zusatz von Wachs und andern Sachen aus Safran

wohlriechende Salben *(Crocomagma)*, die sie wie unsere Grofseltern ihre Balsame, brauchten. PETRONIUS sagt: (SATYR. Cap. 60.) *Omnes placentae omniaque poma, etiam minima vexatione contorta coeperunt effundere Crocum*, *)

Da man in jenen Zeiten und selbst noch vor wenigen Jahrhunderten den Gebrauch der Gabeln nicht kannte, so musfte man sich wohl mit den Safransaucen die Finger gelb färben. Der Italiener GALEOTUS MARTIUS, welcher am Hofe des ungarischen Königs MATHIAS CORVINUS, der von 1458 bis 1490 regierte, lebte, erzählt in demjenigen Buche, das er von den Sitten dieses Königs geschrieben hat, dafs damals in Ungarn noch nicht, so wie in vielen Theilen von Italien, Gabeln bei Tische gebraucht wurden, sondern dafs jeder noch die Speisen mit den Fingern ergriffen, und sich defswegen immer mit den durch Safran gefärbten Brühen sehr besudelt hätte. Er rühmt den König, weil dieser zwar auch ohne Gabeln gegessen, und dabei immer in Unterredung gewesen wäre, sich aber dennoch nie beschmutzt hätte. **)

§. 86.

Saflor.

Auch die Blumen des Saflors, *Carthamus tinctorius L.* haben eine gelb färbende Eigenschaft, und da sie weit wohlfeiler sind als der Safran, so werden sie oft diesem untergeschoben. APICIUS bediente sich ihrer auch zu Saucen, an gebratene Schweine u. s. w. Wenn *Cnici semen* in einigen Editionen zu den Gewürzen gezählt wird, so ist dabei ein corrupter Text zu vermuthen, denn die Saamen des Saflors sind ein Purgirmittel und haben weder etwas aromatisches, noch einen färbenden Stoff.

*) Man sehe BECKMANNS Geschichte der Erfindungen 3. p. 81.

**) Daselbst 5. p. 295.

§. 87.

Raute.

Man findet zwar die Weinraute, *Ruta graveolens L.*, bisweilen auch in unsern Küchengärten, allein sie wird blos um ihrer medizinischen Tugenden willen gezogen, nicht um sie den Speisen zuzumischen, was im Alterthum doch so häufig der Fall war. Gewifs ist es der starke und vielen Menschen höchst widerliche Geruch, der die Köche abhielt, sich ihrer ferner zu bedienen. Galen will nur jene Raute den Speisen zugesetzt wissen, die in Gärten unter Feigenbäumen gezogen worden war.

Apicius bediente sich der Blätter frisch und trocken, so wie selbst der Kaspeln *(baccae)* ungemein häufig, an Saucen, Braten, Leckerbissen *(elixa et copadia)* aller Art u. s. w., ja er liefs manche Speisen mit Rautenstengeln rühren, offenbar um ihnen so den Geschmack der Pflanze mitzutheilen.

§. 88.

Wermuth.

Eine ausserordentlich bittere Pflanze ist der Wermuth, *Artemisia Absinthium L.*, sie ist daher auf keine Weise als Gewürz an Speisen tauglich und auch kaum jemals als solches benutzt worden. Apicius gedenkt des Wermuths nur, um die Bereitung eines Wermuthweines zu lehren, der aus Camerinischem Wermuth, oder wenn dieser nicht zu haben ist, aus pontischem gefertigt werden soll, und offenbar nur als ein Magenmittel gebraucht wurde.

§. 89.

Dragun oder Kaisersalat.

In unsern Küchengärten findet man häufig genug den Dragun, *Artemisia Dracunculus L.*, eine angenehm aromatische scharfe Pflanze, von der ich unter den römischen und griechischen Schriftstellern bisher nur bei Caelius Aurelianus eine Andeutung fand. Dafs dahin *Pyrethrum* des

Apicius zu ziehen ist, haben schon frühere italische Naturforscher vermuthet; so sagt Anton Musa Brasavoli (*Examen omnium simpl. Medicam. p. 366) Pyrethron herba apud nos frequentissima est, quam rustici* Drago *appellant, hanc gravissimi viri pyrethrum arbitrati sunt* u. s. w. Wenn man freilich dahin auch das *Pyrethrum* des Dioscorides rechnen will, so wäre dies ein grofser Irrthum; aber Apicius sagt *Pyrethrum minimum* und dies ist sehr bezeichnend, denn der Dragun hat äufserst kleine Blümchen, verglichen mit denen des griechischen Bertrams oder *Pyrethron* des Dioscorides.

Apicius brauchte übrigens den Dragun zu sauren Sardellenwürsten (*Hydrogarata isicia*) und zu jenem Leckerbissen, den er *Gustum versatile* nennt, zu Saucen, an Braten u. s. w.

§. 90.

Alant.

Der Alant, *Inula Helenium L.*, ist eine auch an mehreren Orten Deutschlands wild wachsende perennirende Pflanze mit grofser aromatisch-scharfer Wurzel, hohem Stengel und grofsen gelben Strahlen-Blumen. In den Offizinen findet man noch die Wurzel vorräthig, die von den Römern einst vielfältig und auf mancherlei Art zubereitet den Speisen zugesetzt wurde; aber schon Apicius gedenkt ihrer seltner, und braucht sie hauptsächlich zur Bereitung des *Oleum liburnicum*.

Da man im Alterthum glaubte, dafs die genossene Alantwurzel dem Gesichte eine besondere Heiterkeit verschaffe und zumal den Glanz der Haut unversehrt erhalte, so ist leicht erklärbar, wie der Alant eine Lieblingsspeise der Frauen zumal der Reichen und Grofsen hat werden können.

§. 91.

Haselwurzel.

An schattigen, etwas feuchten Orten in Eichenwäldern findet man auch bei uns die Haselwurzel, *Asarum europaeum L.*, deren Anwendung als Gewürz jetzt sehr seltsam

erscheinen mufs, da sie in gröfseren Gaben innerlich gereicht eine Brechen-erregende Wirkung äufsert, und heut zu Tage blos in der Thierarzneikunde verwendet wird. Diese Pflanze hat allerdings einen eigenen etwas aromatischen, den Narden oder Baldrianarten ähnlichen Geruch und Geschmack, worin wohl der Grund liegen mag, dafs die Alten sie manchen Speisen zusetzten; namentlich nahm sie Apicius zu Bratensaucen, an Lämmer, Ziegen u. s. w.

§. 92.

Wohlriechendes Cypergras.

Die Wurzeln des *Cyperus rotundus* Smith oder *officinalis* Nees, einer im südlichen Europa, in Aegypten und so weiter einheimischen Pflanze, waren ehedem eine sehr gebräuchliche Drogue zur Bereitung von Räucherpulvern, wohlriechenden Salben und ähnlichen Dingen. Auch Apicius gedenkt derselben und läfst die Cyperwurzel dem Baumöle zusetzen; offenbar um dasselbe besonders wohlriechend und wohlschmeckend für manche Speisen zu machen.

§. 93.

Mastix.

Der Mastixbaum, *Pistacia Lentiscus L.* wächst in Palästina, auf der Insel Cypern, Chios, in Portugall, Spanien, Italien, Griechenland u. s. w. Bei uns hat man ihn in Töpfen oder Kübeln, die des Winters in die Häuser gebracht werden müssen. Es ist ein schönes immer grünes Gewächs mit erbsengrofsen Früchten, die anfangs grün, hernach roth und endlich ganz schwarz sind. Sie haben wie alle Theile des Baumes einen angenehmen balsamischen Geruch und Geschmack, und wurden von Apicius als Gewürz, Gemüsen zugesetzt.

Wenn in die Rinde dieser Pistacie Einschnitte gemacht werden, so fliefst eine harzige balsamische Materie aus, die unter dem Namen Mastix bekannt ist; sie macht nach Apicius einen Bestandtheil seines *Conditum paradoxum* aus.

§. 94.

Lorbeer.

Der Lorbeerbaum, *Laurus nobilis L.*, hat mit dem vorigen gleiches Vaterland, und ist auch bei uns bekannt genug, obgleich wir unsere kümmerliche Exemplare mit den schönen Lorbeerstämmen Italiens und Griechenlands nicht vergleichen dürfen. Ueber wenige Gewächse liefse sich aus den Schriften des Alterthums so viel Schönes und Interessantes mittheilen, als über den *Laurus*, was jedoch von dem vorliegenden Zwecke zu weit abführen würde. Apicius bediente sich nicht nur der Blätter, sondern auch der Beeren (*baccae lauri*) und der jungen Schöfslinge (*turiones lauri*) sehr häufig an mancherlei Speisen, zumal an Schweinebraten; ja er hat sogar ein *porcellum laureatum*, öfters liefs er gewisse Gerichte mit einem grünen Lorbeerzweige rühren und beräucherte mit Lorbeer die Gefäfse, in welchen Sardellenbrühe aufbewahrt wurde.

§. 95.

Myrte.

Ein kleines Bäumchen oder Strauch ist die Myrte, *Myrtus communis L.*, die man ihres zierlichen Ansehens und des Wohlgeruchs wegen häufig bei uns in Töpfen zieht. Nächst der Rose ist wohl die Myrte am häufigsten von den Dichtern besungen worden, sie ist für die Mythologie wie für die Arzneikunst der Alten ein äufserst wichtiges Gewächs. Apicius bediente sich der Myrte eben nicht sehr häufig; unter andern läfst er zur Aufbewahrung der Rüben diese in eine Mischung von Honig, Essig und Myrtenbeeren legen.

§. 96.

Cypresse.

Ein schöner immergrüner Baum ist die Cypresse, *Cupressus semper virens L.*, die aber auch in unserem kalten Klima nicht gedeiht. Alle Theile dieses einst das

Symbol der Trauer darstellenden Baums, sind mit harzig balsamischen stark riechenden Stoffen angefüllt. Doch ist ihr Geruch vielen Menschen nicht angenehm, auch wurden die Blätter oder Früchte der Cypresse niemals eigentlich als Gewürz gebraucht. Apicius gedenkt ihrer nur, weil er damit, so wie mit Lorbeer, Gefäfse, in welchen Sardellenbrühe aufbewahrt wurde, ausräuchern liefs, um sie so vor Verderbnifs zu schützen.

§. 97.

Griechischer oder römischer Wachholder.

Der bei uns häufig wachsende und täglich gebrauchte Wachholder ist eine Pflanze des Nordens, die zwar auch in Italien und Griechenland vorkommt, aber selten und nur an rauhern Stellen höherer Gebirge. Dagegen besitzen jene wärmeren Länder eine ihnen eigene Art Wachholder, *Juniperus phoenicea L*, dessen Beeren mit den unsrigen in Hinsicht des Geruches, Geschmackes und selbst der Gröfse übereinstimmen, aber nicht schwarz, sondern gelblich sind.

Diesen südlichen Wachholder gebrauchte ohne Zweifel auch Apicius; er setzte ihn den Bratensaucen zu, besonders häufig zu Wildpret aller Art, was sich bis auf den heutigen Tag auch bei uns erhalten hat.

§. 98.

Hollunder.

Die Blumen des gemeinen Hollunderbaumes, *Sambucus nigra L.*, kommen noch bisweilen in manchen Gegenden Deutschlands in die Küche und werden dann gewissen Backwerken zugesetzt, eine Gebrauchsart von der bei den Alten kaum eine Spur anzutreffen ist; dagegen hat Apicius eine *Patina de Sambuco calida et frigida;* sie wird aus den Früchten *(Semen Sambuci)* bereitet, die man mit Wasser kocht, dann den Saft auspreſst und Pfeffer, Wein, Oel, Eier u. s. w. zusetzt, so dafs das Ganze eine Art von Compot darstellen mochte.

§. 99.

Sumach.

In Griechenland, Italien, Spanien und in einigen Gegenden des Orients wächst der Sumachbaum *Rhus Coriaria L.* wild; dauert aber auch bei uns im freien Lande aus. Seine in dichten Trauben stehende Früchte oder Beeren werden bei der Reife schön roth, sie sind rundlich oder etwas zusammengedrückt; sie enthalten einen braunen harten herben Saamen in einer auch im trocknen Zustande angenehm säuerlichen Pulpe, um deren willen der Sumach von den Franzosen Essigbaum *(Vinaigrier)* genannt wird. Diese Beeren dienten bei den Römern und Griechen als eine Art Gewürz, weshalb der Sumach auch von älteren Botanikern *Rhus obsoniorum* genannt wurde. Noch jetzt werden diese Sumachbeeren in Ispahan und andern Orten in Persien, so wie in der Türkei manchen Speisen und Getränken zugesetzt.

Apicius bediente sich des Sumachs aus Syrien *(rhus syriacus)* und gebrauchte ihn zu Fischsaucen, insbesondere an Aale, also in Fällen, wo man jetzt Essig oder Citronensaft nehmen würde.

§. 100.

Senfkohl oder Gartenrauke.

Eine im südlichen Europa und im nördlichen Afrika einheimische Pflanze, die bei Linné *Brassica Eruca*, bei Lamark und Andern *Eruca sativa* heifst. Auch in Deutschlands Gärten wurde sie ehedem zum Küchengebrauche gezogen; jetzt ist sie in Vergessenheit gerathen, vielleicht darum, weil sie zumal zerrieben ausserordentlich stark und unangenehm, wie verbrannte Haare riecht. — Im Alterthum schrieb man ihr jene Eigenschaft in hohem Grade zu, deren oben bei den römischen Zwiebeln gedacht wurde; auch spielen eine Menge Stellen in den Schriften der Griechen

und Römer darauf an. Der berühmte Botaniker Lobelius erzählt als Augenzeuge eine gar erbauliche Geschichte von den Bewohnern eines Klosters, denen ein spanischer Schelm diese Pflanze mitgetheilt und zu deren fleifsigem Genusse bewogen hatte. Die guten Mönche hätten der schlimmen Nachrede leicht entgehen können, wenn sie den Rath des vorsichtigen Bruyerinus hätten befolgen wollen, indem er sagt: *Hanc (Erucam) cibis sacerdotum, et Franciscanorum et Benedictinorum abdicandum omnino decernimus, maritisque in Venerem pigris excolendam tradimus.*

Apicius zählt den Saamen des Senfkohls unter die Digestivmittel, und brauchte ihn an Saucen zu Schweinebraten, an Seefische und dergleichen. Den Saft der Pflanze selbst mit römischen Zwiebeln läfst er bei besonderen Gelegenheiten zubereiten.

§. 101.

Senf.

Da in Frankreich und Italien vorzugsweise der weifse Senf, *Sinapis alba L.*, mit seinen verschiedenen Varietäten zum Küchengebrauche cultivirt wird, so war er es wohl auch, dessen sich bereits Apicius bediente. Er brauchte ihn besonders zu Saucen an Enten, wilde Vögel, Spanferkel u. s. w. Würste trug man mit Senf auf; gekochte Schweinsfüfse und andere Theile bewahrte man in einer Mischung aus Essig, Salz, Honig und Senf auf, und in eben dieselbe brachte man auch Rüben um sie längere Zeit hindurch frisch und wohlschmeckend zu haben.

§. 102.

Gemeiner Sesam.

Der Sesam ist eine jährige Pflanze des Orients *(Sesamum orientale L.)* die in Ostindien, Syrien, Aegypten, Griechenland, Sicilien u. s. w. cultivirt wird. Die Saamen dienen theils zur Oelbereitung, theils werden sie zu mancherlei Speisen verwendet. In Kreta sah Sieber (Reise I. p. 150)

das Brod mit Sesamkörnen bestreuen; diese sind schneeweifs, sehen aus wie ein Leinkorn und schmecken sehr angenehm. Sie liefern das allerreinste Oel, welches alle übrige, selbst das Mohn- und Mandelöl weit übertrifft, indem es flüssig wie Wasser, nicht einmal einen wahrnehmbaren Geschmack besitzt. Tournefort (Reise in die Levante I. 193) bemerkt, dafs man den Sesam in der ganzen Levante esse und erzählt ferner, dafs sich die Griechen desselben auch zu ihrer Coliva oder den Todtenopfern bedienen, welche von den Anverwandten des Gestorbenen in die Kirche geschickt werden.

Apicius bediente sich des gerösteten Sesams nebst andern Gewürzen zur Sauce an Flamingo's und Papageyen.

§. 103.

Orinda-Sesam.

Gabriel Hummelberg aus Zürich, der vor 300 Jahren eine Edition des Apicius besorgte, erinnerte: Orinda sey eine Art Brod, aber auch der Saame heifse so, aus dem es bereitet werde; er seye dem Sesam vollkommen ähnlich und werde aus Aethiopien gebracht. Es ist demnach weiter nichts als eine Varietät des Sesams selbst, oder der schwarze Sesam, *Sesamum indicum L.*, der nach Forskäl in Arabien überall cultivirt wird und in Aegypten Semsem heifst. Wahrscheinlich ist es auch Orminon der Griechen, von dem Theophrast sagt, er werde mit dem Sesam zusammen gesäet, sey kümmelartig und schwarz. Ohne allen Zweifel ist auch Erysimon der alten Griechen eine Sesamart, wie alle Stellen beweisen, die davon noch übrig und vorhanden sind. Um sich von der Richtigkeit dieser Angabe zu überzeugen, lese man die Schriften des Rumphius nach, der die zahlreichen Varietäten dieser Culturpflanze genau und so beschreibt, dafs man die Pflanzen der Alten gewifs nicht verkennen kann.

Apicius bediente sich des Orinda-Sesams zu einem Ragout, das aus Hühnerfleisch mit Pfeffer, Sardellensauce, Most u. s. w. bereitet wurde.

SIEBENTER ABSCHNITT.

Gewürze aus Asien und Afrika.

Peregrinos sapores ab exteris petimus. Tanta enim mortalibus suarum rerum satietas est, alienarumque aviditas.
PLINIUS.

Von den Mutterpflanzen der gewürzhaften Droguen die im Alterthum aus fernen Landen nach Rom gebracht wurden, hatte man damals nur äufserst unvollständige und verworrene Nachrichten so, dafs es fast unmöglich ist, von ihnen eine bestimmte Deutung zu geben, zumal da auch in unsern Tagen manches dahin gehörige noch der Aufklärung bedarf. Es ist defshalb leicht einzusehen, dafs besonders in diesem Abschnitte oft Vermuthungen die Stelle sicherer Erfahrungen vertreten müssen.

§. 104.

Cardamomon.

Es giebt mehrere Sorten von dieser kostbaren Drogue, deren nähere Erörterung hierher nicht gehört; aus einigen Aeufserungen des PLINIUS aber läfst sich schliefsen, dafs damals die grofse Sorte mit glänzenden Körnern von balsamischem Geschmacke am bekanntesten war. Nach den neuesten Nachrichten die Herr BATKA in Prag bekannt machte, stammt diese Sorte von *Amomum Afzelii*; und ist vielleicht eher eine Art der sogenannten Paradieskörner.

APICIUS setzte die Cardamomen unter anderm seinem *Oxygarum digestibile* zu, und betrachtet sie also als ein gutes Magenmittel, was sie denn in der That auch sind.

§. 105.

Ingwer.

Allbekannt ist der Ingwer, der aus den heifsen Gegenden Ostindiens nach Europa gebracht und von *Zingiber officinale Roscoe* erhalten wird. APICIUS brauchte ihn, wie wir noch heut zu Tage thun, als ein Magenmittel, und

setzte ihn auch einer Art von Würsten zu, die davon einen sehr scharfen aromatischen Geschmack erhalten haben mochten. Er gedenkt ferner auch eines ganz kleinen Ingwers (*Zingiber minimum*), welches allem Ansehen nach jene Sorte war, die Rumphius unter dem Namen *Zingiber minus*, *sive gramineum* beschreibt, die aber heut zu Tage nicht mehr nach Europa kommt.

§. 106.

Indischer Safran.

So nannte man sonst auch jene aromatische gelb färbende Wurzel, von der es eine lange und runde Sorte giebt, die jetzt gewöhnlich *Curcuma* heifst, und von *Curcuma longa L.* abstammt.

Nach allen älteren Commentatoren ist diese Curcuma Cypris des Plinius und Apicius, der sie zu Bratensaucen und Ragouts setzte.

§. 107.

Costus.

Was man jetzt unter dem Namen *Costus amarus et dulcis* in den Apotheken findet ist nicht die Drogue dieses Namens, die den Alten bekannt war, letztere kommt doch wohl von *Costus arabicus L.*, was man auch dagegen gesagt haben mag.

Apicius bediente sich der Costuswurzel als Gewürz an Fische und andere Seethiere, sie war ein Bestandtheil der Silphionsauce und des Wermuthweins.

§. 108.

Pfeffer.

Die Alten kannten und benutzten mehr Pfefferarten, als heut zu Tage in unsern Küchen vorhanden sind; die Geschichte dieser Gewürze ist noch keineswegs so aufgeklärt, als es zu wünschen wäre, auch würden die Pfeffer-Arten

den Stoff zu einer interessanten antiquarischen Abhandlung liefern.

Apicius scheint nur den schwarzen und weifsen Pfeffer, beide von *Piper nigrum L.* abstammend gekannt zu haben, wenigstens ist aus keiner seiner Aeufserungen etwas Bestimmtes zu entnehmen, das dem entgegen wäre. Der Pfeffer war in früheren Zeiten eine ausserordentlich theure Drogue, aber man sparte ihn darum doch nicht, wie denn Apicius ihn ausserordentlich häufig, ja mehr als heut zu Tage geschieht, den Speisen zusetzt. Er unterscheidet *piper album* und *piper nigrum*, braucht ihn bald ganz *(piperis grana* oder *piper integrum)*, oder mehr oder weniger fein zerstofsen *(piper confractum, tritum, minutum, piperis pulvis)*, er weifs schon, dafs der Pfeffer gut schmeckt an Erbsen, Trüffeln, Würsten, an Wildpret, (Hasenpfeffer) u. s. w., nicht minder kennt er eine Art Lebkuchen oder Pfefferkuchen *(Isicia amylata piperata)*, wozu der Pfeffer Abends mit Sardellenbrühe eingeweicht, den andern Tag zerstofsen, dann mit Quitten- oder Feigenmus, Stärkmehl und Reis gemischt, und bei gelindem Feuer gebacken wird.

§. 109.

Indischer Baldrian.

Der brittische Naturforscher W. Jones gab zuerst Nachricht von einer jener aromatischen Pflanzen, die in der Nähe des Ganges wachsen, und mit dem Namen der Narden bezeichnet werden. Die Pflanze, die er als die wahre Narde der Alten beschreibt, heifst nach Vahl *Valeriana spica* oder *Valeriana Jatamansi* Roxb. Sie hat gestielte herzförmige wellenförmige zugespitzte Wurzelblätter, lanzettförmige ungestielte Stengelblätter, weifs blühende dreitheilige Doldentrauben und eine mit Borsten besetzte Wurzel.

Von dieser Pflanze dürften die *folia Nardi* des Apicius abzuleiten seyn, die er als Gewürz an Seekrebse und ähnliche Gerichte zu setzen pflegte.

§. 110.

Indisches Gewürzgras.

Nach den Untersuchungen des Herrn Dr. WALLICH in Calcutta giebt es allerdings in Ostindien, zumal in Bengalen, einige gewürzhafte aromatische Gräser, ganz mit der Beschreibung die die Alten davon lieferten, übereinstimmend. Dahin gehört zuvörderst *Andropogon Ivarancura* PLANK *in Phil. Transact. Vol.* 80. *p.* 284. *t.* 16. *Ivarancussa Asiatic. Researches* 4. 109. Diese Grasart ist so gewürzhaft und fragrant, dafs Dr. MAXWELL selbst daraus ein ätherisches wohlriechendes Oel darstellen konnte, welches er als Heilmittel benutzte. Auch *Andropogon* MARTINI ROXBURGH, eine andere ostindische Grasart besitzt ähnliche Eigenschaften und hat noch das Besondere, dafs der aromatische Geschmack auf die Milch und das Fleisch der Thiere übergeht, die mit diesem Grase gefüttert werden.

Nardostachyon des APICIUS und die *Spica indica* desselben dürften wohl in diesen Gräsern zu suchen seyn; er brauchte sie zu Saucen an kostbare Gerichte (*jus in copadiis*) sie kamen zu der Silphion-Brühe, zu Saucen an Geflügel, Seethiere u. s. w.

§. 111.

Indische Gewürzblätter.

APICIUS unterscheidet zwei Sorten dieser aromatischen Blätter, denn er sagt es mehrmalen *Folium et Malobathrum;* auch existiren wirklich deren zwei, die in Indien noch gebräuchlich sind, wenn sie gleich nicht mehr nach Europa gebracht werden, nemlich:

a. Eine bessere Sorte; von *Laurus Tamala* HAMILTON, einem mäfsig hohen Baume, dessen Rinde nur wenig aromatisch, die Blätter aber sehr gewürzhaft sind, und einen starken Zimmtgeruch verbreiten. Getrocknet werden sie überall in Bengalen für *Malapathrum* oder *Teipatra* verkauft.

b. Eine geringere Sorte von *Laurus Soncaurium* Hamilton, die ebenfalls auf den Märkten unter demselben Namen verkauft werden, aber den vorigen in Hinsicht des angenehmen Geruchs und Geschmacks nachstehen.

Die indischen Gewürzblätter wurden besonders gebraucht um Seethieren, Austern, Fischen u. s. w. einen angenehmen Geschmack mitzutheilen, sie machten einen Bestandtheil des *Laseratum*, des *Conditum paradoxum* und des Wermuthweins aus, und schienen überhaupt den Alten das gewesen zu seyn, was uns heut zu Tage die Zimmtrinde ist.

§. 112.

Silphion.

Ueber wenige vegetabilische Erzeugnisse ist schon so viel gesagt und geschrieben worden, als über das Silphion oder Laser der Alten, und dennoch ist diese Sache noch keineswegs als ganz abgemacht anzusehen. Das Silphion wurde von den Römern und Griechen als ein kostbares Gewürz und Arzneimittel in hohen Ehren gehalten, und hie und da auch seines ausgesuchten Wohlgeschmackes wegen gerühmt; — *de gustibus non est disputandum*, und so finden sich denn auch Stellen vor, wo von dem Laser als einer widerlichen und selbst stinkenden Materie die Rede ist. Am berühmtesten war das Silphion aus Afrika *(Laser cyrenaicum)* doch bezog man es auch aus Syrien und Persien, vielleicht von verschiedenen Pflanzen, die indessen wohl als nahe verwandt zu betrachten seyn werden und alle in der Familie der Umbelliferen zu suchen sind.

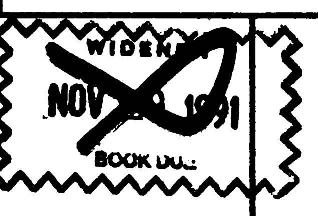
Nach Della Cella (*Viaggio da Tripoli di Barbaria etc. Genova* 1819) heifst die Dolde, welche das vielbesprochene Gewürz liefert *Thapsia Silphium*, sie ist nach Gussone und Decandolle eine Varietät von *Thapsia garganica L.* Della Cella sah nicht die Blumen, wohl aber die Saamen, nach welcher die Pflanze eine Thapsia ist, ihre Blätter sollen wirklich denen gleichen, die man auf den cy-

renaischen Münzen sieht. Vielleicht ist diese Dolde einerlei mit dem *Laserpitium Derias Pacho* (*Nouvelles Annales des voyages.* Juin 1827. p. 394. HERTHA XIII. 74.) denn auch diese Schirmpflanze ist neuerlich für das wahre Silphion angegeben worden. Doch hat man, so viel uns bekannt, bis jetzt weder das lebende Gewächs, noch den Saft derselben nach Europa gebracht.

APICIUS gedenkt nicht nur des cyrenaischen, sondern auch des parthischen Silphion; er benutzte nicht nur den Saft, sondern auch die Wurzel (*Laseris radix*) als Gewürz zu sehr vielen Speisen; er hatte ein eigenes Laseratum, wozu das Silphion in warmem Essig aufgelöst und mit Sardellensauce vermischt wurde; sinnreich ist die Einrichtung dieses theure Gewürz zu sparen und doch seinen Geschmack den Gerichten mittheilen zu können; man brachte nemlich eine Unze Laser in ein gläsernes Gefäfs und legte Piniolen dazu. Diese zogen den Geruch und Geschmack an sich, so dafs man jetzt nur einige wenige solcher Silphionhaltiger Piniolen zerrieben den Speisen beizumischen brauchte und so für lange Zeit mit diesem Gewürz versehen war.

Eine sehr lehrreiche Abhandlung über das Silphion verdanken wir dem Herrn Hofrath BÖTTIGER (Isis 1829. p. 317 u. d. f.) auf die ich jene Leser verweise, die gerne mehr von dieser berühmten Substanz wissen möchten.


3 2044 014 186 985


WIDENER
NOV 1991
BOOK DUE

